الدكتور: موسى محمد زنين

صور من التراث الشعبي



صور من التراث الشعبي

د. موسى محمد زنين

صور من التراث الشعبي







حسن يوسف الحويثي

د. موسى محمد زنين

صور من التراث الشعبي

الطبعة الأولى : 2020 م

رقم الإيداع المحلي: 2018/323

رقم الإيداع الدولي: 0-911-25-9789959

دار الكتب الوطنية بنغازي - ليبيا

هاتف: 7165022.21821+ - بريد مصور 4843580-21821+

ص.ب: 75454 - طرابلس Email: almosgb@yahoo.com



الفارس الشاب سالم أبو القاسم إبراهيم

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه نستعين

المقدمة

الحمد لله، والصلاة والسلام على أشرف خلق الله محمد -صلى الله عليه وسلم-

أما بعد...

فهذا الكتاب يجمع صورًا عديدة من تراث هذا الشعب العظيم، أغلبها صورًا جميلة، تحمل المعاني الإيجابية، ولها الأثر الكبير في حياة هذا الشعب، منها القيم والآداب التي تسود في هذا المجتمع من إفشاء السلام، واحترام الصغير للكبير، وعطف الكبير على الصغير، ولا ينادي بعضهم بعضًا بأسمائهم المجردة، بل لابد من استعمال كلمة: يا خوي، أو يا عمي، أو يا سيدي، وعيادة المريض والدعاء له بالشفاء شيء واجب.

وإذا أصيب أحدهم بمكروه يجدهم بجانبه للمساعدة المادية والمعنوية.

ومن ضمن هذه الصور الجميلة الرغاطة التي يتسابق فيها الأفراد لتقديم المساعدة والمشاركة الفاعلة في المواقف التي تتطلب ذلك، وكذلك الحطابة التي يقوم فيها بعض الشباب، كل بجمله وشبكته لإحضار الحطب من أماكن بعيدة قبل العرس دون مقابل، وهو تكافل اجتماعي في أجمل صوره، وترابط قوي بين أبناء هذا الشعب.

وكذلك الرحى حيث تتسابق النساء للمشاركة في الإعداد لحفل العرس، وذلك بطحن الشعير والقمح ليكون جاهزًا، والمشاركة العامة في الأعراس والختان... وغيرها.

ولكن هذه الصور قد يكون بعضها قاتم اللون، يحمل المعاني السلبية، وذلك نتيجة الاستعمار الذي تعرض له هذا الشعب لفترة طويلة، جعلت الجهل ينتشر بين أفراده إلا إذا استثنينا أعدادًا قليلة تعلمت في الكتاتيب، وذلك يختلف من منطقة إلى أخرى، وانتشار الجهل جعل بعض هذه الصور ينتشر، منها: التشاؤم من بعض الطيور والأصوات، وكذلك الاعتقاد الكبير في زيارة الأولياء، واللجوء إلى الفقهاء لشفاء أمراضهم، وحل بعض العقد، وكذلك اللجوء إلى الشبّاحة والتقازة وضارب خط الرمل، ليعلمه بما سيقع له في المستقبل، أو ربما ليعرف مصير غائب له أو غيره.

وفي هذا الكتاب ذكرت فصولاً عديدة لصور كانت موجودة، وبعضها لا يزال موجودًا، وبعضها اندثر ولم يعد له ذكر، وذلك بسبب انتشار التعليم، وزيادة الوعي والثقافة، وكذلك هناك صور ذكرتها لم تعد موجودة في هذا الوقت، وإذا ذكرت، فإن هذه الأجيال لا تعرفها، مثل: العقلة، والشاطار، والحوّامة، والشلتات، والبدال، والقوّالة، وغيرها.

وما ذكرته في هذا الكتاب بعضه عرفته في طفولتي التي عشت جزءًا منها في مدينة صبراتة وبعضها الآخر عشته في منطقة الأصابعة بالجبل الغربي، وهي مسقط رأسي، وفترة الشباب بطرابلس.

وما لم أعرفه سألت عنه من هو أكبر مني سنًّا، وعاش هذه الصور، وكتبت أسماء المواضيع حسبما أعرفه، وربما يكون لصوره اسمًا آخر في منطقة أخرى لا أعرفه.

وأخيرًا أرجو أن أكون قد وفقت في إضافة لبنة جديدة في جمع تراث هذا الشعب العظيم، هذا التراث الذي يعتبر منارة للأخلاق والآداب والقيم النبيلة، ومدرسة للأجيال.

وفي نهاية هذه المقدمة فإنني أتقدم بالشكر والتقدير للذين راجعوا هذا الكتاب، وصوبوا الأخطاء الواردة فيه، أو قدموا أي مساعدة في ذلك، وأخص بالذكر: الدكتور مختار الطوير، والدكتور محمد امحمد، والأستاذ المبروك أبو خريص، والأستاذة جميلة محمد والأستاذة عيشة قانة.

كما أشكر أبناء وأحفاد المرحوم المبروك الشكشوكي، وفي مقدمتهم عز الدين المبروك الشكشوكي الذي قدم لي كل المساعدة من أجل تصوير ما احتجته من حلي فضية قديمة.

وأشكر كذلك خالد السر الذي عانى الكثير في طباعة هذا الكتاب.

والله الموفق

المؤلف

فصول السنة

وهي بدايات يعرف بها دخول الفصل أو حلول بعض المناسبات كما سأوضح في هذا.

1. دخول فصل الربيع	28 النوار (فبراير)
2. قرة الحسوم	10 الربيع (مارس)
3. انتهاء قرة الحسوم	17 الربيع (مارس)
4. استواء الليل والنهر	24 الربيع (مارس)
5. دخول فصل الصيف	28 الماء (مايو)
6. دخول فصل الخريف	28 هانيبال (أغسطس)
7. استواء الليل والنهار	27 الفاتح (سبتمبر)
8. دخول فصل الشتاء	28 الحرث (نوفمبر)
9. دخول الليالي البيض	25 الكانون (ديسمبر)
10. انتهاء الليالي البيض	13 أي النار (يناير)
11. دخول الليالي السود	14 أي النار (يناير)
12. انتهاء الليالي السود	2 النوار (فبراير)
13. قرة العنز	14 النوار (فبراير)

- ويقال في الحسوم: إذا كان ما خشّوا الحسوم تغطى المرقوم، أي الجو لازال باردًا، وإذا طلعوا الحسوم املخ عباتك وعوم، دلالة على اعتدال الجو.

ويقال العنصرة: وهي ثلاثة أيام على الأرجح، تبدأ يوم 39 , 40، 41 من الصيف، وهي أشد أيام الصيف حرارة، ويقال أنه في هذه العنصرة تبدأ باكورة نضج (سبع غلل) أي (تطيح العينة في سبع غلل) أي تنضج، وهي:

الهندي (التين الشوكي) في صياد

البسرة (التمر) في فزان

العنبة في سلين – منطقة قرب الخمس

الخرّوب في مسلاتة

التين في آقرى وهي قريبة من ككلة بالجبل الغربي

النبق في الحاقنة: وهي منطقة رعوية في قدم جبل الرياينة كانت تشتهر بالسدر.

القضوم في عرعار – شرق بئر غني بالجبل الغربي

وهذا طبعًا في الأمور الطبيعية التي كانت موجودة دون تدخل للإنسان فيها بوضع الكيماويات، والسقي الدائم.

- قرة العنز: وتبدأ يوم 14 النوار (فبراير) وسميت بذلك لأنها تكون باردة فتذهب بكثير من المعز، لأنه لا يتحمل البرودة مثل الضأن، وهي ثلاثة أيام.
- المعدودة: وهي ثلاثة أيام تبدأ يوم 61 من الصيف لا تسقى فيها الإبل إلا بوضع حديدة فضة في الماء، حتى لا تصاب بمرض (السليمة) وهو مرض قاتل للإبل.
- فورار: وهو شهر فبراير حيث يدخل الربيع، ويصبح الزرع قابلاً للنمو والزيادة والنضج بسرعة، ويكثر العشب، وتخضر الأرض، ويكثر الخير، لذا يقال: فرار يحن الجار على الجار، وينهق فيه الحمار، وحوّم زرعك يا ميّار سبع مرات في النهار إن كان فيه فيه وإلاّ سيبه وخليه (أي أتركه وأهمله).

- نوّة العرجون: 17 الخريف، وهي حر شديد تساهم في نضج البلح في النخل، يقال عنها: اطّلّع العسل من قعور النخل.
- نوّة المرزم: بداية الخريف.
- الزعفرانيات: بداية الشتاء، خمس وعشرون يومًا قبل الليالي.

أسماء الشهور العربية وما يقابلها في اللهجة الليبية

للشهور العربية أسماء معروفة، يؤرخ بها، غير أن هذه الأسماء تقابلها اللهجة الليبية بأسماء أخرى وهي المعمول بها سابقًا في المجتمع الليبي، وهاهي الشهور العربية وما يقابلها في اللهجة:

الشهر الأول: محرم	عاشوراء، وسمي بهذا الاسم لأنه به يوم عاشوراء المعروف.
الشهر الثاني: صفر	تويمي عاشوراء، وكأنه جعل توأمًا لعاشوراء.
الشهر الثالث: ربيع الأول	الميلود، وذلك لمولد سيدنا محمد -صلى الله عليه وسلم – فيه.
الشهر الرابع: ربيع الآخر	تويمي الميلود.
الشهر الخامس: جمادى الأولى	المنسي الأول.
الشهر السادس: جمادى الآخرة	المنسي الثاني.
الشهر السابع: رجب	رجب
الشهر الثامن: شعبان	القصيّر، ويقولون فيه: القصيّر يفوت امتيّر، أي يمر بسرعة لأن بعده رمضان.
الشهر التاسع: رمضان	رمضان
الشهر العاشر: شوّال	العيد الصغير
الشهر الحادي عشر: ذو القعدة	بين لعياد
الشهر الثاني عشر: ذو الحجة	العيد الكبير

آداب وقيم

في المجتمع الليبي كانت هناك قيم عظيمة، وأخلاق فاضلة، يتناقلها الخلف عن السلف مشافهة وتطبيقًا، ويظهر فيها تأثير الدين في سلوك الأفراد داخل المجتمع، منها:

- إذا مرّ أحدهم بجانب فرد أو جماعة، لابد أن يفشي السلام، يرى هذا واجبًا عليه، فإذا لم يفعل فإنه يسقط قدره من عيون الحاضرين.
- إذا أراد أحدهم أن يأكل أو يشرب، فلابد أن يبدأ بقوله: بسم الله الرحمن الرحيم، وأن يأكل ويشرب بيمينه، ويكون جالسًا، وليس متكئًا، فإذا أتم الأكل أو الشرب يقول: الحمد لله.

  فهي بداية ببسم الله، ونهاية بحمد الله.
- وإذا كان العيد فإن الصغير يقبّل رأس الكبير، ويطلب منه السماح، حتى وإن لم يكن بينهما شيء، وهذا تقدير للكبير واحترامًا له، وإنزاله منزلة عالية، ودلالة كذلك على أدب الصغير وأخلاقه العالية.
- وفي العيد يذهب بعضهم إلى بعض للمعايدة، الصغير إلى الكبير، والأخ إلى أخته، وابن الأخ إلى عمته. .. وهكذا، وهم يقولون: (مبروك عيدك) والرد (الله يبارك فيك) وعيدك مبارك وتشمل عدة عبارات دعاء بالخير، منها: انشا الله تعيد السنا ودايم، انشا الله ديمة مجمولين. .. إلخ.
- إذا حج أحدهم فإنهم يشاركونه الفرحة ويودعونه بالدعاء – إنشا الله ربي يوصلك سالم، انشا الله ربي يبلغك المقصود، حج وسلامة، وإذا

عاد من الحج فإنهم يستقبلونه بالفرح والزغاريد، لأنه أدى ركنًا من أركان الإسلام، وهو الحج.

ومما يقال للحاج عند عودته: حج مبرور وذنب مغفور.

- وإذا دعي أحدهم إلى مأدبة، فبعد الأكل والحمد يدعو لصاحب المأدبة بقوله: إن شاء الله مايدة في الجنة، أو: املاها برزق الحلال، انشا الله خير على خير، إن شاء الله مليانة وأهلها شبعانة، فيرد صاحب المأدبة: صحيحتين وعافية.
- وعند الرجوع من الحرث، فيقولون للذي رجع بعد حرث أرضه أي بعد سقوط الغيث النافع، وفرح الناس بذلك يقولون له: لا اسلمت من صابه، أي لا سلمك الله من صابة أي دعاء بأن يكون الإنتاج وفيرًا، فيرد: احنا والسامعين.
- وإذا مرّ أحدهم وسط مجموعة جالسة أو واقفة، فإنه يقول: نوّر الله وجوهكم، فيرد عليه: غفر الله ذنبك.
- وإذا كان أحدهم مارًا في الطريق، وأرادت امرأة أن تعبر الطريق إلى الجهة الأخرى المقابلة فإنها تبقى واقفة حتى يمر الرجل أولاً، ثم تمر هي بعد ذلك، ولا تمر أمام الرجل بأي حال من الأحوال.
- وإذا مر أحدهم على أناس يحصدون الزرع أو يدرسونه، أو يجمعون الثمر، أو يقومون بأي عمل فإنه يقول: الله يعاون، وهو دعاء بالخير بأن يعينهم الله على عملهم ويسهله لهم، فيكون الرد: الله يسلمك- دعاء بالسلامة.
- كانوا ينادون بعضهم بصفات جميلة، فالصغير لا ينادي الكبير باسمه، بل يقول له: يا عمي فلان، أو يا سيدي فلان.

- وإذا كانوا في سنّ واحدة، يقول له: يا خوي فلان، أو يا تايب فلان.
- وإذا عطس أحدهم، يقال له: يرحمك الله، فيرد: يرحمنا ويرحمكم ويرحم جميع المسلمين.
- وفي الأفراح يشارك بعضهم بعضًا، نساءً ورجالاً، ويقدم كل منهم ما يستطيع للمساهمة والمشاركة.

ومن أجمل تهاني الفرح: مبروك ما تعولوا ويكون الرد: الله يبارك فيك، وإن شاء الله العقبه ليك- وإن شاء الله بالولاف وقلة الخلاف وانشا الله عامهم خير منهم.

- وإذا مرض أحدهم فإنهم يرون عيادته واجبة عليهم، ولا يتخلى أحدهم عن ذلك، فيقال له: لا باس لا باس، فيرد: لا يوريك الله باس، ثم يدعون له بالشفاء.
- وإذا مات أحدهم فإن التعازي تقدم لأهله، والقول: عظّم الله أجرك، والرد: ما ريت ما يغير عليك.
- وإذا حدثت لأحدهم مشكلة، فإنهم يفزعون لذلك لتخفيفها، والمشاركة في حلها، فمن ضاع بعيره مثلاً فإنهم يبحثون معه حتى يجده، ومن حدث له حريق في بيته، فإنهم ينقذونه، ويقفون معه بكل ما يستطيعون من مساعدة.

وإذا احتاج الجار فإنهم لا يتركونه محتاجًا، بل يقدمون له كل أنواع المساعدة الممكنة.

وإذا كان أحدهم لا يملك بعيرًا وأراد القوم الرحيل من مكان إلى آخر، فإنهم يرون أنه من الواجب عليهم أن يحملوا له معهم، وإن من العار والعيب أن يترك هذا المحتاج.

وهذا نوع من التكافل الاجتماعي الموروث الذي كان سائدًا في هذا المجتمع، تقول الغنّاية:

وين ما بكى عيّل الجار حليب الشوايل مشاله

وين ما قعد طايح الجار حبس لولى لين شاله

- وكانوا يكرمون الضيف، ويهتمون به، ويرون أن ذلك واجبًا، فهم يفرحون به، ويجلسون معه، ويقدمون أحسن الوجبات- البازين، الكسكسي- مع اللحم على المفاصل.

وإذا جاءهم ضيف في الليل ومعه امرأة فلا بد من تقديم اللحم في وجبة العشاء، ذلك ضروري، لأنهم يقولون إن المرأة (لايثت عصابه) ولا تبات عندهم بدون أن يقدم اللحم، وإذا لم يقدم فربما تحل بهم مصيبة.

- ومن العادات الجميلة عندهم (الذواقة) حيث تقدم المرأة قليلاً مما تطبخه أو يجلب من السوق من غلال أو فواكه إلى جيرانها خصوصًا كبار السن، وهكذا تكون الذواقة في النجع.

ومن العادة الماعون الذي جاءت فيه الذواقة لا يرجع فارغًا بل يوضع فيه شيء ولو كانت بيضة، ويقولون: ماعون الود ما يوليش أسود.

الكنايات

هناك جمل تقال في المجتمع الليبي وهي غير مقصودة في ذاتها، وإنما تحمل في مضمونها كنايات تعارف عليها الناس، وهي واضحة عندهم، منها:

- فلان عينه واسعة — أي لا يعجبه القليل.
- فلان رقبته غليظة — أي لا يبالي بالحرام.
- فلان يده طويلة — أي يفعل الخير، أو أنه فقيه كما هو في الموروث الشعبي، ويكتب للناس ويشفي من الأمراض.
- فلان يده خفيفة — أي سارق، لأن السرقة تتطلب خفة اليد.
- فلان يده قصيرة — أي لا أنصار له ولا معين.
- فلان يده قريبة لجيبه — أي أنه كريم وجواد، وقد تستعمل في التهكم من البخيل
- فلان صاحب قصعة ووسعة — أي كريم ويساعد الآخرين.
- فلان وذن شياخة — بمعنى يضيع الوقت في الأحاديث التي لا فائدة فيها.
- فلان قلبه كبير — أي يتحمل الصدمات والآلام والنوازل.

- فلان قلبه أبيض — أي إنسان حليم لا يحمل حقدًا لأحد.
- فلان قلبه أسود — أي إنسان حقود يحمل الكره والبغضاء.
- فلان طرفه دافي — أي أنه كريم ويتصدق على المحتاج.
- فلان طرفه طويل — أي علامة الجود والكرم والفضل.
- فلان لا يخاف ربي ولا خلقه — أي عاصي ومذنب ولا يأبه لذلك.
- فلان باله واسع — أي ليس سريعًا في الغضب.
- فلان بطنه كبيرة — أي يأكل حقه وحق الآخرين.
- فلان ظفره يخنقه — أي سريع الغضب.
- فلان موش مَقْصَد — أي لا يقصده الناس في طلب حاجاتهم.
- فلان فمّه فاوي — أي لا يعرف ماذا يقول أو لا يميّز بين ما يقال وما لا يقال
- فلان لسانه طويل — أي سليط اللسان.
- فلان يتحشم من ظله — أي كثير الحياء.
- فلان يخاف من ظله — أي جبان.
- فلان وذنه طويلة — أي لا يرد الدين بسرعة.
- امطنش خشمه — أي متكبر ومغرور.
- فلان ركزة — أي يعتمد عليه في قضاء الحاجات.

• فلان ركن	أي يعتمد عليه في قضاء الحاجات.
• فلان من أهل الحل والربط	أي يساهم في حل المشاكل، ويؤخذ برأيه.
• فلان بوذينه	أي يسمع الأخبار الصادقة وغيرها، أو يصدق ما يقال له
• فلان كلامه عزيز	أي قليل الثرثرة، لا يتكلم إلا وقت الحاجة.
• فلان موكله	أي لا يرد الدَّيْن.
• فلان سفل	أي ليس كريمًا ولا جوادًا.
• فلان اللي في ايده موش ليه	دلالة الكرم والجود.
• فلان يشبح لخياله	أي معجب بنفسه.
• فلان يلقح في الكلام	أي يضرب في المعاني، ويحاول التعليق على كل متحدث.
• فلان يمشي بكتافه	أي متكبر.
• فلان ما يعرف كوعه من بوعه	أي جاهل ولا يعرف شيئًا.
• فلان يشبح قدام	أي يقدر الأمور ويتوقع النتائج.
• فلان وجهه صحيح	دلالة على قلة الأدب وعدم الحياء.

- فلان وجهه ما يعرقش — وهو كذلك دلالة على قلة الأدب وعدم الحياء.
- فلانة بطنها على ركبيها — أي أنها في الشهر الأخير من الحمل.
- فلانة بين روحين — أي أنها حامل.
- فلانة على طريق — أي قرب موعد وضعها لحملها.
- فلان جابد روحه — أي منعزل لا يخالط الآخرين.
- فلان نفسه على راس خشمه — أي تعبان مرهق.
- فلان يشبح تحت كرعيه — أي أنه قصير النظر في أحكامه.

أسماء اندثر بعضها وبقي بعضها الآخر

هنا في المجتمع الليبي كانت أسماء تسمى بها النساء أو الرجال، وبعضها يحمل معنى من تفاؤل بالخير أو تمني بذلك... وما إليها.

ولكن هذه الأسماء التي سأذكر بعضها – لم تعد موجودة، وإن وجد بعضها فهي قليلة، حيث حلت محلها أسماء أخذت من المسلسلات المرئية المختلفة، والتي ربما لا يعرف لبعضها أصل.

من هذه الأسماء:

ذهيبة تصغير ذهبة، تشبيهاً لها بالذهب في اللون، وفجرة وهي الفضة في اللهجة الليبية، وليرة، وهي عبارة عن ليرة من الذهب، ومحجوبة أي أنها محجوبة لا تخرج ويقوم الآخرون على خدمتها.

أم السعد تفاؤلاً بأن تكون جامعة لكل سعد، ومثلها أم الخير، التي يستبشر باسمها لكونها خيرًا لها ولأهلها.

وكذلك أم الزين، وجازية تشبيهًا لها بالجازية الهلالية ذات المكانة المرموقة في السيرة الهلالية، مع ملاحظة أن اللهجة الليبية تقلب الجيم زايًا- يقال الزازية- وهكذا يحدث في كل كلمة يجتمع فيها الجيم والزاي أو الجيم والسين.

ونجمة تشبيهًا لها بالنجم في علوه ونوره، والعاقلة، جامعة للعقل في القول والفعل، وقمرة تشبيهًا لها بالقمر، ومغلية من الغلاء، ورابحة وربيحة من الربح، وسعيدة ومسعودة وسعدة من السعد والحظ.

وتركية تشبيهًا لها بالمرأة التركية في البياض والجمال، وبرنية نسبة إلى الطير الجميل المعروف بالبرني ذي العيون الواسعة، وعلياء نسبة إلى العلو، وغزالة

تشبيهًا لها بالغزال في الجمال والرشاقة، وشامخة نسبة إلى الشموخ، وغيثية نسبة إلى الغيث، وغالية من الغلاء.

وسليمة إلى السلامة، وحليمة إلى الحلم، وجود إلى الكرم والجود، وهنية إلى الهناء، ونوارة إلى الزهرة حين تفتحها، ومقيمة إلى الاستقرار والبقاء، والشعلاء نسبة إلى النور والإضاءة، وخيرية نسبة إلى الخير، ومهرة نسبة إلى الفرس الصغيرة، ومنصورة من النصر.

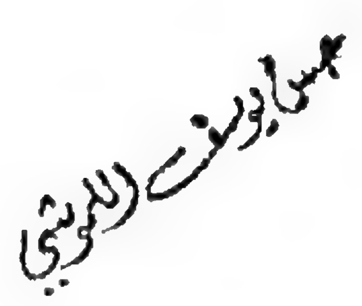
وهناك أسماء بعض الجهات مثل قبلية وغربية.

ومن الأسماء كذلك: الحادة، والدايخة، الزينة، ومبروكة، غذيفة، ووردة، زهيرة، امطيرة، حضرية، منسية، رقية، مشرية، وصالحة، فيضة، وعيدة، وحربية، اللامعة، يزّة، البارقة ،ورجعة، وساسية، ووجيعة، وزهو، وأم المير، مهدية، الزائرة، الشاردة، ومجزية، ومحبوبة، سالمة، لطفية، وحفصية، وحدهم، وعتيقة، وبنينة، وشويخة، وشرادة، وكاملة، وامباركة.

وكلها لا تخفى دلالاتها ومعانيها على الجميع.

ومن أسماء الرجال:

النعاس، الغضبان، عبيد، بلعيد، بشير، عمار، ورمضان، رجب، السايح، المختار، والطاهر، ومسعود، سعيد، الطيب، ارحومة، والمبروك، والشتيوي، وغيث، وزايد، وخليفة، وامحمد، عياد، ميلود، جمعة، مفتاح، المقطوف، امريحيل، ضو، عامر، واللافي.



أشياء كانت سائدة واندثرت

في المجتمع الليبي كانت هناك أمور عظيمة، وآداب أخلاق فاضلة، وتكافل اجتماعي عظيم، وهذه أشياء ايجابية، ولكن كانت هناك أشياء سلبية، وكانت هذه السلبيات سائدة عند بعض الناس، والآن اندثرت ولم يعد لها وجود نظرًا لانتشار العلم، وزيادة المتعلمين، ومن هذه الأشياء السلبية:

- كان بعضهم كثير التشاؤم، فإذا كان ذاهبًا لمكان ما ومر أمامه غراب، أو بومة، خصوصا في الصباح، فإنه يعتبر ذلك نذير شؤم، وأن المقصود لن يتحقق.

وبعضهم يتفاءل بالهدهد، ويعتبره بشير خير، وأن المخطر سيكون خيرًا وبركة، حتى أنه يسمى (بوبشير) رغم أن الشريعة نهت عن التطيّر.

وكذلك كان بعضهم يكره اللون الأسود، ولا يحب أن يذكر كلمة (الأسود) خصوصًا في الصباح، ونجدهم يهربون من هذه الكلمة، فيغيرونها، حتى الحجر الأسود يقولون الحجر الأسعد، والفحم الأسود يسمى بياضًا، كما نجدهم يجتنبون كلمة (سكِّر الباب) أو (الباب مسكَّر) أو أغلق الباب وما شابهها خصوصًا في الصباح، لأنهم يتشاءمون من ذلك، ويبدلون من ذلك كلمة (أصلح الباب) أو الباب مصلوح (من الصلاح) أو زيّن الباب.

وبعضهم لا يحب أن يناديه أحد، إذا شرع في سفر لمكان ما، ويعتبر ذلك (عرضة) وأن ذلك السفر لن يصل فيه إلى ما يريد، وإذا اضطر إلى ندائه فإنهم لا ينادونه باسمه، بل يقولون له (يا مربح) أي رجاء الربح فيما هو ذاهب إليه، وحتى لا يتشاءم.

وكانوا يكرهون المرأة الدعّاية، أي التي تكثر الدعاء بالشر بصوت عالٍ على أولادها أو غيرهم، ويقرنون بينها وبين الناقة الرغّاية، يقال: أعوذ بالله من (المرا الدعّاية والناقة الرغّاية).

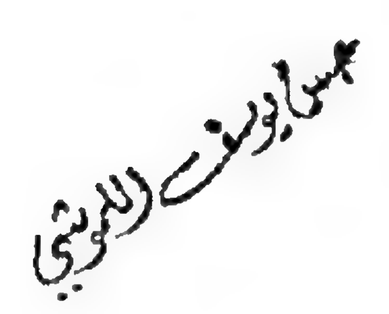
وإذا مات أحدهم، فبعد الصلاة عليه في المقبرة ودفنه، فعلى كل واحد من الحاضرين أن يرجع إلى بيته، ولا يمر بأي بيت آخر، وإن فعل ذلك فربما يموت أحد أفراد ذلك البيت.

وكذلك المرأة إذا ذهبت للعزاء فإنها ترجع إلى بيتها، ولا تمر بأي بيت آخر، لأن ذلك سيكون شؤمًا على أفراد ذلك البيت.

كذلك لا يعطى الفأس ولا المسحة، ولا أي شيء يحفر به قبر الميت، بل على أقرباء الميت إحضار ذلك من بيوتهم، فإن فعلوا ذلك فإنه سيجلب لهم مصيبة وسيموت أحدهم.

وربما لا زال كبار السن متأثرين بذلك خصوصًا النساء.

المسافر عندما يقدم له شيء قبل السفر من أكل أو شرب عليه أن يتناول منه ولو قليلاً، ولا يرفض ذلك، حيث يقولون له: (المعروضة مربوحة).



الدعاء

في الموروث الشعبي جمل كثيرة تستعمل في الدعاء سواء أكانت في الخير أم في الشر، وهذه العبارات تتناقلها الأجيال، ويحفظها الخلف عن السلف، ويرددها في الأوقات المناسبة بها، والتي تتطلب من الشخص الدعاء بالخير لفاعله، أو الحاث عليه، أو للذي يقدم مساعدة للآخرين، أو يساعد محتاجًا، أو يطعم فقيرًا. .. إلى غير ذلك.

أو ربما يكون العكس فقد يتعرض الإنسان للظلم ومرارته من إنسان آخر، فيتجه إلى ربه بالدعاء عليه بالشر.

أولاً: دعاء الخير:

- **اجعلك نوّارة في عيون النغّارة**، والنغّارة هم الحساد، وهو دعاء بالفوز على الأعداء والحساد.
- **اجعلك غابة والناس حطّابة**، أي صاحب أموال وصاحب معروف ولك فضل على الآخرين.
- **اجعلك خير على خير**، والمعنى واضح.
- **اجعل جيبك مليان وقلبك فرحان.**
- **اجعلك وين تغيب تجيب.**
- **اجعلك وين تشور تنور**، أي أينما تتجه ترجع رابحًا وفائزًا.
- **اجعلك تحرك والرسول يبارك**، دعاء بالبركة والخير من خلال ذكر الرسول صلى الله عليه وسلم.
- **اجعلك زي شجرة الورد**، أي الرائحة طيبة دائمًا واللون الجميل.

- **اجعلك كبش انطاح واللي تنطحه راح**، بمعنى الفوز دائمًا.
- **اجعل راينا عند أبركنا**، أي أن يكون رأيهم رأيًا صحيحًا صائبًا.
- **اجعلها مائدة في الجنة**، يقال بعد الأكل في الوليمة أو الضيافة.
- **اجعلها تَقَى يوم اللقاء**، أي حرزًا من النار يوم القيامة.
- **اجعلها بينك وبين السوء**، أي حفظًا من الشرور والمصائب.
- **اجعل جرتك خضراء**، أي يستفاد من ورائك.
- **اجعل خدامك من حزامك**، أي اجعل أولادك يقومون بخدمتك، وهو دعاء بالبنين الصالحين.
- **الله لا يطيح لك حوية**، أي لا تفقد بعيرك، أو لا تحتاج لغيرك.
- **اجعلك مطر والناس طوب**، دعاء بالظفر والفوز، أي بالفوز على الجميع.
- **اجعلك خيالك فايز وكلامك مايز**، أي الفوز والتميز عن الآخرين.
- **اجعلك كيف الشمامة**، أي رائحتك طيبة.
- **اجعلك نقاعة والناس لقاعة**، النقاعة هو المكان الذي تتجمع فيه المياه، أي أن تكون مصدرًا للخير والناس محتاجون إليك.
- **اجعلك اللي يلز معاك يعقب وراك**، دعاء بالفوز على كل منافس لك.
- **اجعل ملحة في فمك**، أي لا تخرج إلا الكلمة الطيبة.
- **اجعلك عديلة ملح وين تجي تميل**، أي دائمًا تميل بالجانب الذي أنت فيه.
- **الله يفتح قدامك ووراك** ،أي تيسير الأمور.
- **الله لا تغلب على رجالنا رجال**، والمعنى واضح.
- **الله لا تخيب لك جاه**، أي تحقيق ما تتمنى وترغب.
- **الله تظهر ذروتك من الحويّة**، أي إعلاء شأنك على الآخرين.

- **إن شاء الله بالثبات والنبات**، وهو دعاء يقال في الزواج، أي بالثبات أي البقاء، والنبات الذرية.
- **إن شاء الله بالولاف وقلة الخلاف**، وهو كذلك يقال في الزواج، دعاء للزوجين بالانسجام والترابط والمحبة.
- **الله لا تحضرنا ساعة مسخ**، أي لا تحضرنا الأمور التي بها شر.
- **الله لا تحضرنا محاضر سو**، أي لا تحضرنا الأمور التي بها شر.
- **الله لا تغيبك عن العين**، أي البقاء وطول العمر.
- **إن شاء الله زينة**، وهو دعاء خير عند السفر.
- **إن شاء الله زيارة ونيارة وربح وتجارة**، وهو دعاء عند زيارة بيت الله الحرام أو زيارة الأولياء والصالحين.
- **إن شاء الله مليانة وأهلها شبعانة**، يقال ذلك عند رفع القصعة من الضيوف بعد الأكل.
- **اجعلك قلبك فرحان وجيبك مليان**، دعاء بالخير والغنى والفرح.

ثانيًا: دعاء الشر

وهو مقابل دعاء الخير، وقد وجدت نفسي مضطرًا إلى كتابته باعتباره تراثًا شعبيًا كان موجودًا وبعضه اختفى الآن، ومنه:

- **اجعلك شِمْ رِمْ كيف الحمار الأغم**، أي كريه الرائحة لا يقترب منك أحد.
- **اجعلك دخان سحور**، أي مهلكة دون أن يراه أحد، وكما هو معروف دخان وقت السحور يزول ولا يراه أحد.
- **اجعلك خروف رعد**، أي لا رجوع له.
- **اجعلك كبش عيد**، وكبش العيد من المعروف أنه سيذبح وينتهي.

- **مَشْيت حصان سعيد ما جو غير نعايله**، أي عدم الرجوع والنهاية الأليمة في ذلك.
- **مَشْية بلا رجعة**، أي النهاية الأليمة.
- **اجعلك طير على حطبة**، دعاء بالشر لأن الطائر على الحطبة لا يملك شيئًا.
- **اجعلك بين ناقة صادرة وناقة واردة**، أي في ضيق وهمّ وغمّ.
- **لا تركّب فاس على هراوة**، دعاء بالخلاف وعدم الاتفاق وعدم التفاهم.
- **إن شاء الله مْجَلْية ومْوَلْية**، دعاء شر يقال للعروس، أي عدم ثباتها، ورجوعها إلى بيت أهلها.
- **إن شاء الله تجري والجري إلْتالي**، دعاء بالشر، أي دون ربح.
- **إن شاء الله ترفع ثنين يطيحوا ثلاثة**، والمعنى واضح.
- **إن شاء الله هذه الحازة**، أي النهاية الفاصلة.
- **الله يجعلك زي شجرة العفينة اللي يشمك يقول إفّيه**، أي كريه الرائحة لا يخالطك أحد.
- **الله يجعلك زي العنز الجرباء**، والمعنى واضح.

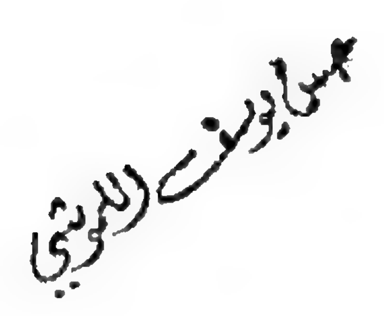


الحطّابة

عندما يريد أحدهم أن يتزوج، ويعلن ذلك في القبيلة أو الجهة التي هو فيها، يبدأ بإحضار الحطب من جهة القبلة- وهذا خاص ببعض المناطق بالجبل الغربي- ثم يقوم مجموعة من الشباب تطوعًا بذلك حيث يحضر كل واحد منهم جمله وشبكته وفأسه، لتلتقي المجموعة بجمالها وشباكها وفؤوسها وتذهب مجتمعة إلى جهة القبلة لتبقى يومًا أو يومين أو أكثر، يتم خلالها جمع الحطب ووضعه في الشباك، على الجمال، والعودة بذلك إلى البلدة لتفرغ الشباك قرب البيت (الخيمة) التي سيقام فيها الفرح، يتم ذلك وسط الزغاريد والفرح.

والحطب في أغلب أحواله يكون من الرمث والتقفت وهو نبات ينمو على وجه الأرض، أو الجدارى أو السدر أو الرتم أو البطوم أو غيرها.

وهذه عملية يظهر فيها التعاون بين شباب القرية، حيث يتم ذلك دون مقابل سوى الشكر والتقدير والدعاء بالخير ورحمة الوالدين، كما أن هذا العمل يكون من قبل التعاون الاجتماعي الذي يحتاج إليه كل فرد منهم في يوم من الأيام.



الرحّاية

وهي تشبه الرغّاطة، حيث تجتمع مجموعة من النساء في بيت الشخص الذي سيتزوج قريبًا، ويقمن بطحن القمح والشعير لكي يكون طعامًا لوليمة العرس، وذلك بوجود أكثر من رحى، حيث تتقابل امرأتان أمام كل رحى- والرحى في العادة تكون فوق الرقعة المتخذة من جلد الماعز أو الضأن- وبهذه المناسبة تغني النسوة أغاني الرحى، والتي منها:

هيـــا يـــا رحـــى لينـــي فيـــه   دقيـــق مـــا يـــدير العلالـــة
الغـــالي منظـــف حواليـــه   علـــى الجـــوف لاوي زمالـــة

* * *

زيـــن الرحـــى بـــين ثنتيـــن   أوخيـــات مـــاخم ضـــراير
ايهـــزوا الرحـــى يجبـــدو زيـــن   مـــا بيـــنهم قلـــب حـــاير

وبعضهن يغربلن الدقيق ويضعنه في المزاود- والتي من العادة تتخذ من جلود المعز بعد سلخها بطريقة خاصة.

ولا يرجعن إلى بيوتهن إلا وكل شيء قد أصبح جاهزًا – دقيق الشعير اللين للبازين، وجريش القمح (الدشيشة) للكسكسي.

يتم هذا وسط هالة من الغناء والزغاريد ويقوم بعضهن بإعداد الشاهي والغداء، وهي أعظم الصور الجميلة التي يظهر فيها التعاون والترابط في هذا المجتمع.

وفي بعض المناطق فإن الحبوب من قمح وشعير توزع على النساء اللاتي يرغبن في ذلك، حيث يقمن بالرحي في بيوتهن وليس في بيت العريس، ثم يرجعن ذلك دقيقًا إلى أهل العريس.

العرس

العرس لابد أن تسبقه مراحل.

الأولى: الخطوبة، وعادة يقوم بها أقارب الرجل، أمه أو أخته الكبيرة، أو عمته، أو خالته، مع بعض الرجال، أبوه أو أخوه أو غيرهم، حيث يذهبون إلى الأسرة المراد خطبة ابنتهم، وبعد الاستقبال والحديث والشاي وغيرها، يدخلون في الموضوع، ويذكرون أنهم جاءوا لخطبة (فلانة) لابنهم (فلان) وأنهم سيكونون في المستقبل عائلة واحدة، ويدعون بالخير والهناء، وفي أغلب الأحيان يحددون موعدًا قادمًا لإخبارهم بالموافقة من عدمها.

وفي الماضي لا يعتدّ برأي البنت، بل قد يعرض الأمر في الأسرة، فإذا أرادها ابن عمها فهو أولى بها من الجميع، حتى ولو كانت البنت لا ترغب فيه؛ يقولون في الأمثال الشعبية: " ولد عمها ينزّلها من الجحفة "، فهو حق مكتسب له، أما هي فلا حق لها في هذا، فإن لم يوجد من يرغبها في أولاد عمها وقرابتها بصفة عامة، فإن الأمر يعود إلى أبيها وإخوتها، فإن وافقوا على القادم لهم، فإنهم يعطوا الكلمة، حتى ولو كانت البنت لا ترغب، خصوصًا إذا كان القادم ميسور الحال.

وإن لم يوافقوا، فإنهم يعتذرون بأي حجة، ولا يصرّحون بعدم الرغبة.

وكان الرجل في كثير من الأحيان لا يرى الفتاة التي خطبها الأهل، وهي لم تره إلا ليلة الدخلة، فقد يتصورها في ذهنه بشكل وتتصوره بشكل، وفي تلك الليلة يكون الشكل مخالفًا للتصور، وعند آخرين ربّما يلتقي معها قبل الخطبة على عين الماء، التي يردها الجميع، أو في المرعى، أو في مناسبة من المناسبات بنظرات خاطفة.

وربّما يرسل لها من يكلمها في الأمر قبل الخطبة، فتكون الموافقة أو الرفض.

وعلى العموم تختلف هذه الأمور من جهة إلى جهة أخرى، ومن حالة إلى أخرى.

وبعد الموافقة تأتي المرحلة الثانية، البيان، وهو بسيط في مكوناته، لا يتعدى السكر والشاي والكاكاوية، وهدية بسيطة للمخطوبة، مثل محرمة وربّما يكون معها رداء وقفطان.

وبعد هذه المرحلة يبدأ الاستعداد للعرس، حيث يجهز ما يحتاج إليه من قمح وشعير، ثم يطحن عن طريق المشاركة الجماعية، ففي بعض المناطق تقوم أخوات الرجل وقريباته وجاراته وغيرهن بالمشاركة في هذا في بيت الرجل.

وفي بعض المناطق يوزع القمح والشعير المراد طحنه على الأقارب (سعة قصعة أو قصعتين) لمن يريد أن يشارك في ذلك، ثم ترجع دقيقًا.

ويتم إحضار الحطب عن طريق الحطّابة، وتجهيز كل ما يحتاج إليه من ذبائح وغيرها.

وفي اليوم المحدد يتم بناء بيت كبير من الشعر، ويقال أن فلانًا اليوم (بيرشق) أي رشق البيت، فهو إعلام بأن العرس قد بدأ، وفي كثير من المناطق يكون ذلك يوم الأربعاء، وبعضها يوم الخميس، فيبنى البيت ويفرش، ويبدأ الغناء من قبل النساء، وكذلك الحال عند أهل الفتاة. وبعد عصر اليوم الأول يؤخذ جمل وتوضع عليه الكسوة، ويركب فوقه صبي، يأخذ بيده قطعة قماش بيضاء، يلوح بها يمينًا وشمالاً عندما يسير الجمل متوجهًا إلى بيت العروس، ويقود الجمل رجل منهم ووراءه النساء، وأمامه الرجال، ومعهم الفرسان، وفي الطريق يبرك الجمل، ويقف بجانبه ووارئه النساء وهن يغنين (البوطويل) وهو غناء ذو نغمة خاصة تطلقه النساء ويزغردن، وفي الطرف المقابل الرجال، ثم يتم سباق الخيل، فيما يعرف شعبيًا

بـ(اللهيد) حيث يبدأ الفرسان من بداية المشوار مارين أمام الجمل، والذي يكون عادة في منتصف المشوار، وهم يظهرون فروسيتهم، وقد يكون هذا اللهيد مقترنًا اثنين اثنين، أو ثلاثة ثلاثة، وفي بعض المناطق كل فارس يلهد لوحده.

يستمر اللهيد فترة من الزمن، قد تطول وقد تقصر،يواصل بعدها السير حتى يصل إلى بيت الفتاة، حيث يبرك الجمل وينزل ما عليه من كسوة، والتي تكون بسيطة فهي تتمثل في (رداء) بوطرفين، أو المصبّع، والعصابة، وفستان ويعرف بالقفطان، وحذاء يسمى (سبّاط) يصنع من الجلد، بالإضافة إلى العلاقة بمحتوياتها.

والحلي كانت كلها من الفضة، لأنه المعدن المعروف المتوفر في ذلك الوقت، ولأن الظروف الاقتصادية لا تسمح بغيرها.

ومن هذه الحلي الخلال، والحديدة، والزراقة، والصوالح، والخرص، وأما ملابس الرجل فكانت الحولي، والكبوس، والبدلة العربية، والمداس.

وبعد تسليم الكسوة في بعض المناطق تحل العلاقة وتأخذ أم العريس قرطاسًا أو قرطاسين، وفي بعضها الآخر تبقى إلى اليوم الثالث.

ثم يرجع الجمع الذين حضروا مع الكسوة إلى بيت العريس، وفي الليل وبعد العشاء يقام احتفال في بيت العروس، حيث تحضر الفتيات المشاركات والنساء والرجال، حيث تتوسط العروس بعد إعدادها صحبة الفتيات في عملية النخان أو النخيخ، ويتم ذلك على طبيلة الشاعر الذي يسمى (الطالب) وبرفقته الخمّاسة، حيث يتم الغناء فيما يعرف بالطبيلة، والبنات يشاركن في النخان، وربما يتوقف الطالب فترة للاستراحة، فتتوقف البنات عن النخان، وربما يعود، أو يعود طالب آخر، فتعود البنات كذلك، وقد يقف الطالب وخماسته أثناء ذلك ليقدموا نوعًا آخر من الغناء والذي يسمى (الموقف) نسبة إلى إتيانه أثناء الوقوف، وهذا يختلف

في لحنه ونبراته وكلماته عن غناء الطبّيلة الذي يكون مع الجلوس، وبعد إتمام الموقف يعودون من جديد إلى الطبّيلة.

وفي بعض المناطق يقتصر النخان على الفتيات غير المتزوجات، وفي مناطق أخرى تشارك حتى المتزوجات.

ويستمر الحفل حتى ساعات متأخرة من الليل، ثم ينهي الشاعر الحفل، ويرجع الجميع إلى بيوتهم.

وفي اليوم الثاني وهو يوم العرس الكبير، يتم تقديم وجبة الغداء، وأهم ما يقدم فيها البازين، والكسكسي باللحم، وهما الوجبة الرئيسية، والبازين أكثرها.

كما أن الأقارب يساهمون حسب مقدرتهم بتقديم مساعدات تتمثل فيما يعرف بـ(بالمصلوخ) حيث تذبح الشاة وتسلخ، وتزال أمعاؤها ورأسها وكبدها، وترسل إلى صاحب العرس جاهزة للطبخ، ثم تطورت فأصبحت ترسل حية.

وتساهم النساء في تقديم ما يعرف بـ(الرقعة) وهي رقعة بها كمية من دقيق الشعير الجاهز، ترفعها المرأة على رأسها، وتسلمها إلى أم العريس وسط الزغاريد.

وربما يقدم بعضهم نقودًا تسجل في كراسة قرين دافعيها لكي ترجع عند مناسبة فرح لهم.

وبعد عصر اليوم الثاني، توضع الجحفة، وهي عبارة عن أعواد في شكل مربع فوق ظهر الجمل، وتغطى بالحمل أو رداء، وتسمى في بعض المناطق الكرمود، وبعضها الباصور أو الهودج أو غيرها.

وينطلق الموكب، يقود الجمل رجل معروف بذلك أو امرأة إلى بيت العروس يسير مع الموكب النساء وهن يغنين ويزغردن والرجال والفرسان مثل اليوم الأول.

وبعد وصول الموكب إلى بيت العروس، تركب العروس وسط الجحفة، وهي باكية لفراق أهلها، وفي بعض المناطق تعطى الماء لترشه قبل ذهابها، لأن الماء أمان، أو تعطى الشعير لتنثره تفاؤلاً بأن يكون العام عام خير وبركة.

وتنطلق الجحفة ووسطها العروس وبجانبها وورائها النساء، وهن يغنين البوطويل والزغاريد لا تنقطع، وفي الطريق يتم استعراض الفرسان (اللهيد) كما حدث يوم الكسوة.



وعندما يصل الموكب إلى بيت العريس، تقف أمام البيت أم العريس، وقد أخذت عصابة أو قطعة قماش تلوح بها يمينًا وشمالاً، وهي تقول: (مرحبًا يا لافيا انشاء الله خشوشك عافية) واللافية هي العروس القادمة، والعافية الخير.

وعند وصولها يطاف بها حول البيت سبع مرات، والبيت على يسارها، كما يطوف الحجاج، وفي المرة السابعة يبرك الجمل أمام البيت، ويكون قد ضربت الحجبة داخله قبل وصول العروس، والتي تكون في إحدى زوايا البيت، وهي تأخذ شكل مربع مغطى من جميع الجهات بالحمول أو المراقيم أو غيرها، وهي تشبه حجرة لتنزل بها العروس، وأحيانًا يستقبلون العروس بذبح شاة أمامها تكريمًا لها.

وهذه الليلة تسمى ليلة الدخلة، وبعد العشاء يتم إدخال العريس الذي يكون قد استعد حيث اغتسل وحلق ولبس ملابسه الجديدة ووضع الروائح، ويتم إدخاله بالهمزيّة، وهي قصيدة البوصيري في مدح المصطفى – صلى الله عليه وسلم- وبدايتها:

كيف ترقى رقيك الأنبياء   يا سماء ما طاولتها سماء

إلى آخرها، أو بالرسول الهادي.

ويبقى أصدقاء العريس وأقاربه ينتظرون خروجه، وكذلك أهل العروس، وبعد أن يخرج العريس ترتفع الزغاريد والتصفيق إعلانًا بعفة الفتاة وكمال شرفها.

وفي اليوم التالي تتكون العراسة.

العلاقة

العلاقة هي عبارة عن وعاء يصنع من سعف النخل، ويكون له عروتان، توضع فيه الأشياء الخاصة بالعروس التي سأذكرها، وتكون هذه الأشياء ملفوفة بطريقة خاصة في الورق تسمى قرطاس والجمع قراطيس، يخيط فمها بخيط بعد وضع هذه القراطيس فيها، وتحمل ضمن ما يحمل مع الكسوة من بيت العريس إلى بيت العروس في اليوم الأول من العرس، وتقوم إحدى الكبيرات في السن بفتح جزء من فم العلاقة وسط الزغاريد والغناء والفرحة.

وتقوم أم العروس بسحب القرطاس الأول، وفتحه، ثم تقوم تلك المرأة بفتح بقية القراطيس، وإعلام النساء الحاضرات بمحتواه، وربما توزع بعضًا منه على بعض النساء الموجودات حسب السن والحاجة – فالمرأة الكبيرة تأخذ من الحناء مثلاً، والصغيرة ربما تأخذ من السواك – وما بقي يرجّع في العلاقة، لتحمله العروس يوم ذهابها إلى بيت زوجها للاستفادة منه بعد ذلك، هذا في بعض المناطق، وفي مناطق أخرى لا تفتح إلاّ في اليوم الثالث، وعلى العموم فهي تختلف من منطقة إلى أخرى، فبعضها يوجب أن تفتح العلاقة امرأة كبيرة السن، وألا تكون مطلقة، أو متزوجة عدة مرات، حيث تأخذ جزءًا بسيطًا من كل شيء في العلاقة، ويوضع في محرمة، وتسلم إلى أم العروس، وتسمى (الفتوحة) وتوزع الحلوى على الصغار لتفريحهم.

والمحتويات هي:

الحنة: الورق (المرحية والسودانية). الرائحة: وتعرف بالصنة، مرايا، بخور، بخارة، حلوى، سواك، لوبان مر، لوبان معجون، لوبان حلو، جاوي، عادي، جاوي

أحمر، كعب طيب، داد، خزامة، بردقوشة، جدرة، قرنفل، حب رشاد، مستكة، شوش ورد، كبريتة (تستخدم للعلاج) زعفران، محلب، توتية، فك عنبر، عفص، دم الأخوة، حبة سوداء، شب، كحل، صبر ومر، بخور أربعين حاجة، حلتيت، كتانية، خلالات، الكمامين الأربعة، مسك، أمشاط، وشق، فاسوخ، حديد حرقوص.

أما في وقتنا الحاضر، فإلى جانب علاقة السعف أصبحت العلاقة في بعض المناطق تصنع من الورق المقوى (الكرتون) في أشكال هندسية مختلفة، تلف بقماش ذي ألوان مختلفة، لها من جانبيها عروتان ليمسك بها.

وأصبحت تضاف إليها أشياء أخرى بالإضافة إلى ما تقدم، وهي:

ششوار، مكياج، ورق تنظيف، مزيل عرق، كريمة، معجون أسنان، توكات مختلفة، شامبو، لصقة حنة، شماعي، صابون، زيت حنة، وزيت الشيح.

الشاعر الشعبي-الطبّيلة

في المناطق يوجد عدد من الشعراء الشعبيين يعرفون بالطلاب مفرد (طالب) وفي بعض المناطق يسمى (الطبّال) وربما أختلف الاسم في مناطق الأخرى.

والطالب يتمتع بمكانة عالية، واحترام كبير في المجتمع وإكرام لا يجده غيره، لأنه كما يقال (فم عيب) لأنه يمدح الشخص في قصائده، فيرفع شأنه في المجتمع، ويذم آخر فينزل مكانته فيما يسمى (بالشناء) وهو ما يقابل في الفصحى الهجاء والطالب يدعى لأحياء حفلات الأفراح في المنطقة، وذلك بإلقاء قصائده أمام (النخاخات) صحبة اثنين من الرجال يسمى كل واحد منهما (الخماّس).

ودور الخماسة كما يقال (شد الملزومة) حيث يجلس الطالب وعن يساره يجلس الخماسان، وأمامهم صندوق من الخشب أو غيره وبيد كل واحد منهم عصا قصيرة ورقيقة، يطرق كل منهم ذلك الصندوق طرقات منتظمة تتناغم مع صوت الشاعر في قصائده و(الخماسة) يردوا عليه وأمامهم صف البنات اللاتي يقمن بعملية تسمى النخّان أو النخيخ، وهي أن كل فتاة من تلك المجموعة تجلس على ركبتيها وتقوم بهز شعر رأسها يمنة ويسرة، وهو متدلي على وجهها أمام الطالب وخماسته وجميع المتفرجين.

والطالب يقول قصائد متنوعة تشمل جميع أغراض الشعر – مدح- الذم- الوطنية- الاجتماعية وأكثرها الغزل.

وفي بعض المناطق يستغنى عن الطالب بفرقة الزكرة التي تستدعى من مكان إلى آخر لإحياء الأفراح.

والطالب لا يتقاضى مقابلا ماليا إلا إكرامه في الأكل أما الزكرة فإنه يتحصل على مبلغ من المتفرجين الذي يتسابقون في إعطاء مبلغ له في سبيل إعلان أسمائهم ووصفهم بصفات طيبة أمام الجميع نساءً ورجالاً، وهذا أشبه ما يكون بإعلان الدعاية.

النحّان أو النخيخ

يكون هذا في الأفراح فبعد إحضار الحطب، عن طريق الحطابة ورحى الشعير والدقيق، وإحضار الكسوة اللازمة فيعلن عن بداية العرس، وأكثر ما يكون يوم الخميس والجمعة.

ويختلف هذا من منطقة إلى أخرى في المدة الزمنية والعادات، ويبدأ إعلان العرس ببناء البيت (الخيمة) عند العريس، وبيتا آخر عند العروس، ويكون بيتًا كبيرًا، وهو إعلان عن بداية العرس.

وتقام الأفراح في الليلة الثانية لتوصيل الكسوة، واليوم الثاني، حيث يفرش أمام البيت فراش، ويجلس النساء في البيت وأمامه، ويجلس الرجال أمام النساء منفصلين دون اختلاط حيث تكون المسافة بينهما حوالي ثلاثة أمتار تقريبًا، ويجلس في الصف الأمامي من النساء المواجه للرجال العروس والبنات غير المتزوجات اللاتي سيشاركن في النخان، ويوضع أمام كل بنت حويّة أو برميل أو صندوق لتضع عليه يديها أثناء النخان، وتكون العروس والبنات مستعدات للنخان بتسريح شعور رؤوسهنّ ودهنها بزيت الزيتون وخلطة بالجدرة[1] (وهي خلطة من مواد عطرة) مساعدة على عملية النخان، ولتكون رائحتهن طيبة.

ثم يأتي الطالب ويجلس أمام الرجال في مواجهة البنات ثم يبدأ في الغناء وأول ما يبدأ بالموقف، ثم ينتقل إلى الطبيلة، فإذا بدأت الطبيلة، تبدأ العروس

---

[1] – مكونات الجدرة: الجدرة والقرنفل والبردقوشة، حيث تدق جميعها، وعند استعمالها تخلط بقليل من الماء .

والبنات في عملية النخان، حيث تستقبل بوجهها الرجال، وتكشف شعر رأسها المجهز، وتضع غطاءها —الرداء- وراء ظهرها.

والنخان يختلف من منطقة إلى أخرى، ففي بعض المناطق تمسك البنت خصلة من شعر رأسها بأسنانها مارة على الجبهة، ثم تلوح بشعرها يمينا وشمالا فوق رأسها، وفي هذه الحالة يكون وجهها لا يغطيه شيء فهو شبيه بالعاري.

وفي مناطق أخرى لا يمسك هذه الخصلة، وإنما البنت تلوح بشعرها يمينا وشمالا، ساقطا على وجهها أي أمام وجهها، يتخلل ذلك الزغاريد التي لا تكاد تنقطع.

وفي بعض المناطق تغطي البنت وجهها بمحرمة تكون فوق الوجه وتحت شعر رأسها حتى لا تتضح ملامح الوجه.

والنخان وسيلة من الوسائل لمعرفة البنات غير المتزوجات.

فإذا أراد الشاعر إنهاء النخان – أو أخذ راحة – يقول (غطوهم غطوهم) فتقوم النساء الجالسات خلف النخاخات بإرجاع الرداء الذي أسقط إلى الخلف بإرجاعه على رؤوس البنات، وترجع البنات لتعطي وجوههن للنساء – إلى أن يبدأ الطالب من جديد، أو ربما يشارك طالب آخر في ذلك، ويستمر حتى ساعات متأخرة من الليل.

والنخان يختلف من منطقه إلى أخرى فبعضها لا يقوم به إلا البنات غير المتزوجات، وهو أشبه ما يكون بالدعاية.

وبعض المناطق تشارك حتى المتزوجات في ذلك الفلكلور.

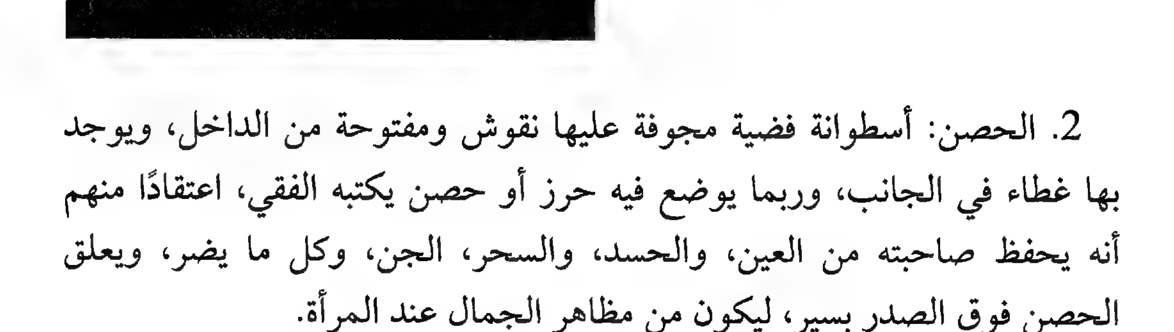
وبعض المناطق تحيي أفراحها بفرق الزكرة المعروفة في التراث الليبي.

الحُلِيّ

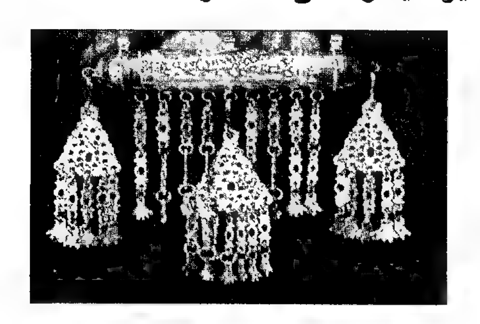
كانت الحلي في المجتمع الليبي تتخذ من الفضة، خصوصًا في البوادي والقرى، وهي تختلف من حيث الحجم والنقش والنوعية، واقتناؤها حسب ظروف الناس الاقتصادية، فمنهم من يمتلك الكثير منها، ومنهم غير ذلك.

وهذه الحلي كما في البادية، هي:

1. الأخراص: وهي عبارة عن حلقتين كبيرتين من الفضة قد يصل ميزان الواحدة نصف كيلو جرام، تربطان بسير يشد بأعلى الرأس، وتكون كل واحدة من الحلقتين متدلية بجانب الصدغين.



2. الحصن: أسطوانة فضية مجوفة عليها نقوش ومفتوحة من الداخل، ويوجد بها غطاء في الجانب، وربما يوضع فيه حرز أو حصن يكتبه الفقي، اعتقادًا منهم أنه يحفظ صاحبته من العين، والحسد، والسحر، الجن، وكل ما يضر، ويعلق الحصن فوق الصدر بسير، ليكون من مظاهر الجمال عند المرأة.



3. الدبالج: وهي عبارة عن أساور من فضة، وهي أنواع، أصغرها يسمى بو حمار، فيه خط مرتفع في الوسط، وعليه نقوش أغلبها إسلامية، وعرضه ما يقارب خمسة أصابع.



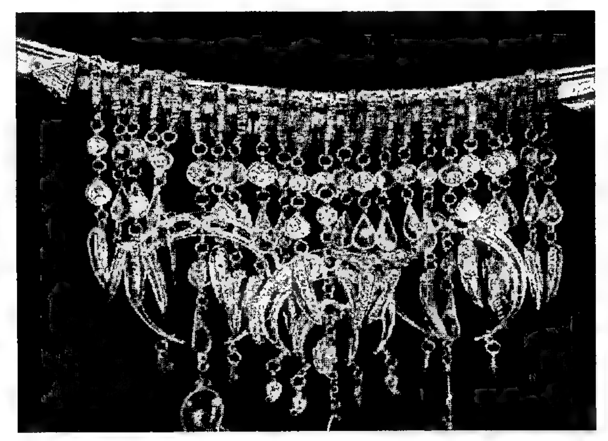
وبو حمارين به فاصلان مرتفعان، خطوط بارزة أقل من الشبر قليلاً.



وبو ثلاثة حمير، به ثلاثة فواصل بارزة، وطوله شبر تقريبًا، وتلبس المرأة دبلجًا في كل يد.



4. الشعريّة: عقد فضة يحوي ثلاثة أهلة، منظومات في عقد تعلق بخيط بالرقبة.



5. الزرّاقة: وهي ثلاثة أنواع:

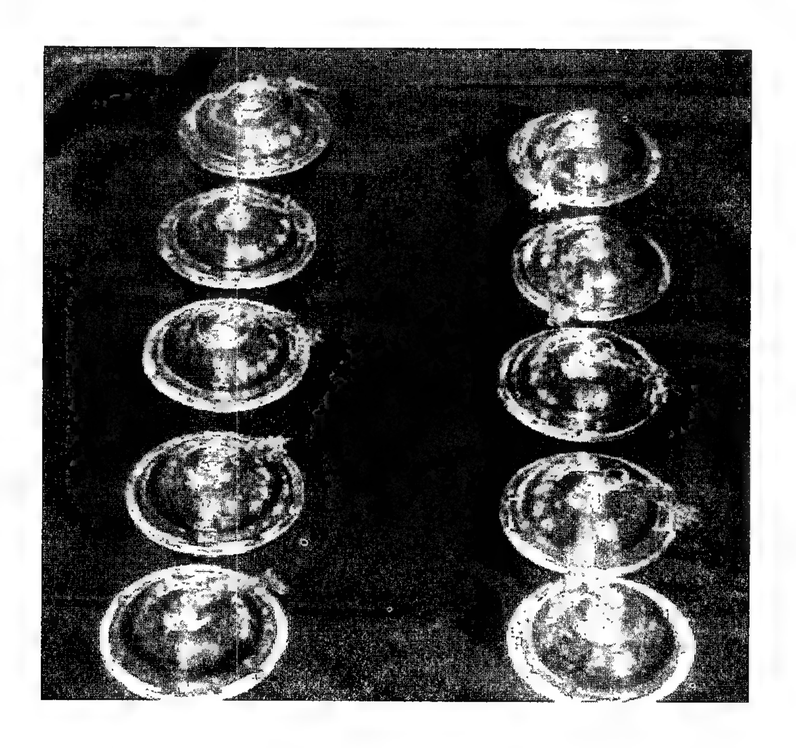
- الكبيرة أم وجهين: لأن عليها نقوش من الواجهتين، وهي نقوش إسلامية.
- الثلوثية: وهي أصغر من الكبيرة، منقوشة على وجه واحد.
- الصغيرة: وهي كذلك منقوشة من وجه واحد.

وهي تلبس حول الرقبة، وأسفل من الشعرية.

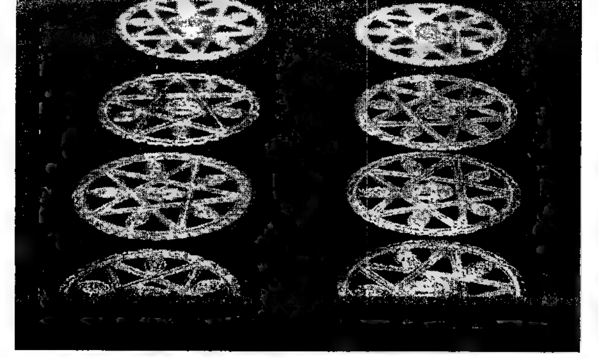


6. الملوز: وهي على شكل قبة من الفضة، تخاط مقلوبة على سير من الجلد المصبوغ بلون أحمر، يحتوي عددًا من هذه القبب تشكل أعلى الأذن على غطاء الرأس بواسطة السير.

وتلبس المرأة فيها سيرين، واحد يتدلى على اليمين والآخر على الشمال.

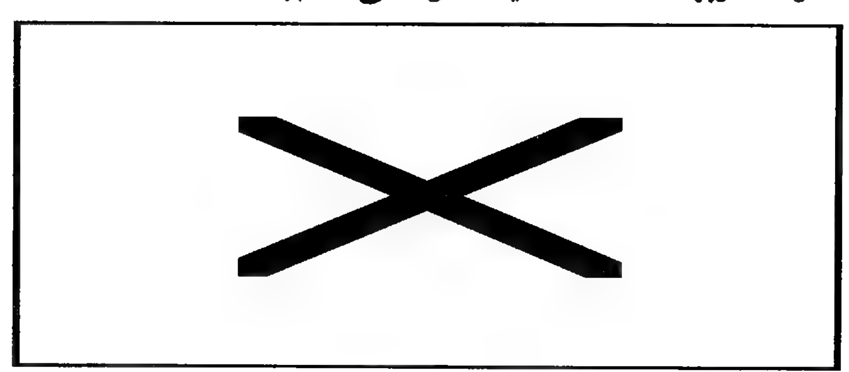


7. الصوالح: دوائر منقوشة على شكل فراغات، تختلف من حيث الكبر والصغر، تشد على سير، متدرجة، الصالحة الكبيرة ثم التي تليها في الحجم إلى أصغر واحدة.

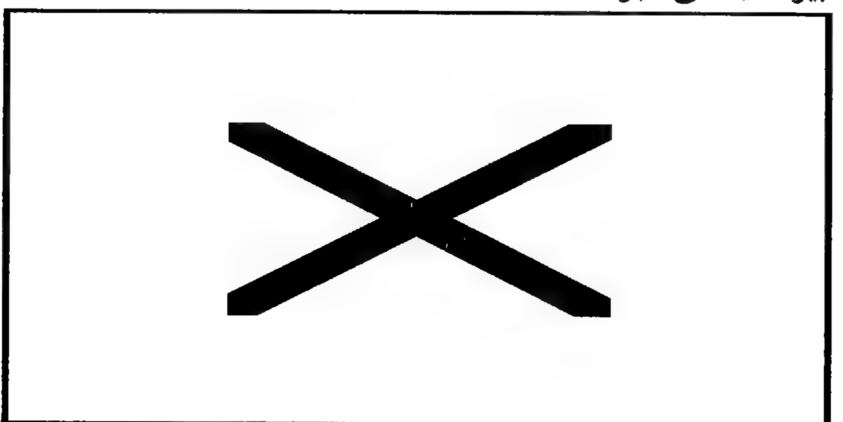


وتوضع على الجبهة، متدلية إلى اليمين أو إلى الشمال.

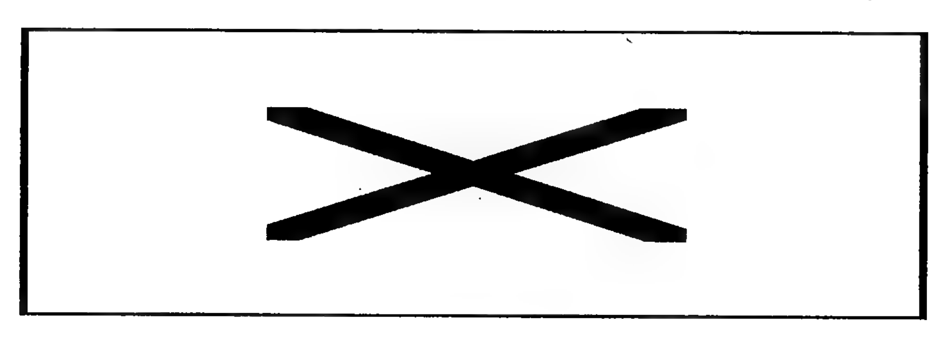
8. الدندوشة، وبها أشكال متدلية تعلق على الجبهة.



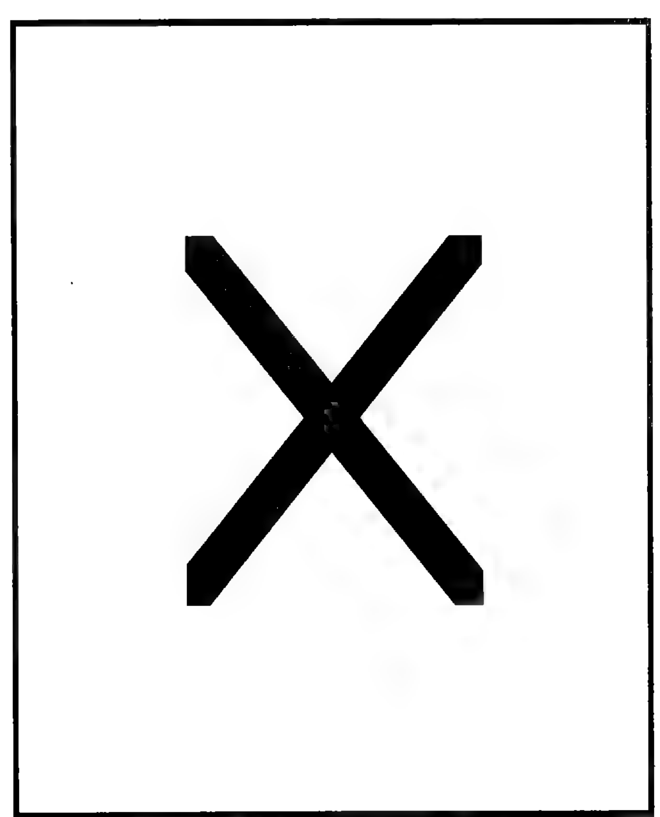
9. الخلال: دائرة في شكل هلال، يوضع على الكتفين من الأمام ويقفل بدبوس كبير – يسمى البوصة.



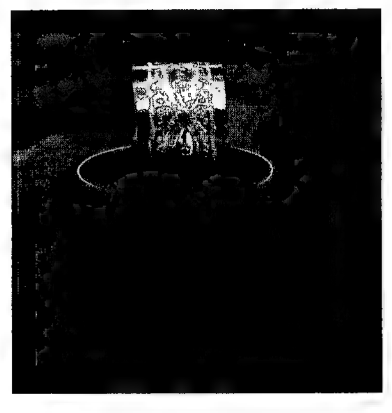
10. الحزام: وهو على شكل دوائر تارة، أو قطع صغيرة مربوطة ببعضها، تتخذه المرأة حزامًا فوق الرداء.



11. الخلخال: سوار عريض واسع، تلبسه المرأة في رجلها فوق الكعبين، ويزخرف بنقوش فاخرة مواضيع زهورية، ويبلغ وزنه 700 غرام تقريبًا.

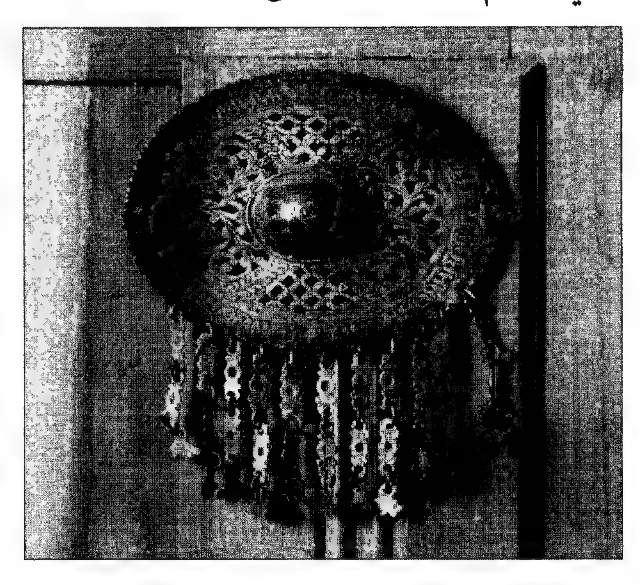


12. المقاس: وهو عبارة عن حدايد فضة صغيرة تلبسه المرأة في اليد، وقد يكون من العاج.



13. الخناق: ويكون من فضة أو من العقيق تضعه المرأة حول رقبتها.

14. الطرّاحة: وهي حجم كبير بها سلاسل صغيرة.



:

15. اللبّة: وهي أكبر من الشعرية.

وإلى جانب هذه الحلي قد تتزين النساء أيضًا بمجموعة من الخناقات، مفردها (خناق) أي عقد، وكان في الماضي غالبًا ما يصنع من العقيق الذي يشبه ما يوجد بالمسابح حاليًا.

كما تتزين النساء كذلك وخاصة العرائس بما يسمى (الصخاب) وهو ذو رائحة زكية لأنه يصنع من مواد عطرية ذات رائحة منعشة، وسوف يتم التعرض لطريقة صنعه.

العراسة

تتكون العراسة في اليوم الثاني- وهو ما يسمى بالصبحة، وهو اليوم التالي ليوم الدخلة.

وتتكون العراسة من العريس الذي يسمى السلطان، ومجموعة من الشباب يختار السلطان من بينهم واحدًا يسمى وزير السلطان، ويختار شخصًا آخر يسمى الشاوش، ومهمة هذا الشاوش، تحديد وجبات الغداء والعشاء والتي تكون مقسمة بين الشباب المشاركين في العراسة.

ومن مهمته كذلك جمع مبالغ مالية للظروف الطارئة، وعندما تذهب العراسة إلى بيت أحد الذين يعدون وجبة الغداء أو العشاء، فإن المشي في ذلك يصاحبه المزمار الشعبي – المقرونة – والتصفيق- أو الزكرة، حتى الوصول.

وعند تناول الوجبة فإن هناك أمورًا يجب أن تراعى وهي بمثابة القانون الذي لا يجوز مخالفته.

فغسل اليدين يبدأ بالسلطان أولا ثم العراسة.

الأكل يبدأ السلطان أولاً ثم العراسة.

إذا انتهى السلطان من الأكل – وقال الحمد لله- أو وضع الملعقة، تتوقف جميع أفراد العراسة عن الأكل حتى ولو كان بعضهم جائعًا.

ولا يقف أحدهم، أو يعمل أي شيء إلا بالإذن – الإذن في كل شيء ومن يخالف ذلك يتعرض للعقوبة.

وتلعب العراسة ألعابًا كثيرة ومتنوعة، منها: لعبة الشلاكة، ولعبة الشاوش، وترديد بعض المحفوظات السريعة، ومن لم يحفظ يضرب ببلغة السلطان (الحذاء)، وألعاب أخرى كثيرة.

وفي أثناء سير العراسة من بيت السلطان إلى منزل صاحب الوجبة، قد يعترضهم بعض الرجال، فيقع أحدهم على الأرض في شكل ميت، ويقال له ميت – حينها تتوقف العراسة ولا يسمح لها بالسير حتى يرفع هذا الميت، فيتقدم أحد أفراد العراسة الأقوياء ليضع يديه في وسط هذا الميت الملقى على الأرض، ويرفعه إلى أعلى إلى أن يقف به، عندها تمر العراسة، وإذا عجزت العراسة عن ذلك فلابد أن يدفع مبلغًا من المال لهذا الميت.

وأثناء جلوس العراسة بالقرب من بيت السلطان، قد يقوم أحدهم بخطف حذاء السلطان أو منديله أو غيرها والهرب به إلى – السلطانة – فيسلمها إياه، ويحدد لها مبلغًا ماليًا لكي ترجع ذلك الشيء، عندها تقوم العراسة بدفع المبلغ للسلطانة، ويكون هذا مما جمعه الشاوش.

أما إذا تم مسك ذلك الشخص الذي خطف ذلك الشيء قبل وصوله إلى بيت السلطانة، فإنه يعاقب عقابًا شديدًا.

الخلوط

يؤخذ القمح المراد صنع الخلوط منه، وينظف جيدا من الشوائب، وبعد ذلك يؤخذ الإناء المراد طبخ القمح فيه، ويوضع فيه الماء، ويوضع على النار حتى تتم عملية الطبخ، وبعد ذلك يصفى من الماء، ويخلط مع المكسرات التي كانت متوفرة قديمًا مثل- اللوز، الفول السوداني (الكاكوية) والقضوم، والزبيب، والحلوى ، والقليل من الكمون الحلو، مع إضافة السكر.

وفي بعض المناطق لا يطبخ القمح ولكنه يقلى ثم يخلط مع القصب المقلي، واللوز، والزبيب، وحبيبات الحلوى، والقضوم، وغيرها.

وربما اختلفت في مناطق أخرى عن هذا.

والخلوط في بعض المناطق تأتي به أم العروس في اليوم الثالث ويوزع في ذلك اليوم.

وبعض المناطق تأتي به المرأة نفسها صاحبة الشأن يوم عرسها عند حضورها إلى بيت زوجها.

وغالبًا ما يوزع في اليوم الثالث على الصبيان الذين يقومون أحيانًا بألعاب ومسابقات مختلفة بحيث تكون جائزة المتسابقين نصيبًا أوفر من الخلوط، ويقوم بالإشراف على هذه المسابقات الرجال أنفسهم.

الملابس الشعبية

منها ما يخص الرجال، ومنها ما يخص النساء، والأولاد والبنات.

الملابس الخاصة بالرجال، منها:

الجرد: ويسمى في بعض المناطق (الحولي) ولونه يكون أبيض، ويصنع من خالص صوف الأغنام، وتتفنن النساء في إعداده ونسجه، وهو يختلف من منطقة لأخرى من حيث درجة الإتقان.

ويلبس عن طرق الربطة التي تسمى (التوكمية) وهي التي توضع على الحاشية العلوية اليمنى من الحولي، ويربط عليها خيط من جداد الحولي نفسه لكي يدخل الرجل يده اليمنى ويجعل التوكمية على الكتف الأيسر، ثم يلف حول الجسم، ليغطي البدن والرأس فيما يعرف بالنقاب.

وبعضهم يطلق (الحولي) على الرقيق (لانه) ويتفنن بعضهم في لبسه ووضع النقاب بعدة طرق.

العباية: وهي كذلك من الصوف ذي اللون الأسود أو الأحمر، وهي أحسن من الجرد في الوقاية من البرد، واستعمالها قليل وثمنها أغلى، ولا يملكها كل واحد.

ويسمى في بعض المناطق (الوزرة).

الكبوس: ويكون لونه أحمر قاني في مناطق، وأحمر فاتح في مناطق أخرى، وربما سمي كبوسًا لأنه يكبس الرأس.

المعرقة أو الطاقية: وهي تصنع من الكتان الأبيض، على مقاس الرأس، وهذه تلبس في الصيف، لأنها تحمي الرأس من الشمس.

وكانت في الماضي تلبس الطاقية أولاً، ثم يلبس فوقها الكبوس، مع ترك قليل من حاشيتها البيضاء ظاهرة، ترى للناظر، وكان الناس يرون في ذلك مظهرًا للجمال، والطاقية تحمي الكبوس من العرق، لأن غسلها سهل وغسله صعب، وهو غالي الثمن.

السورية: وتكون عادة من القماش الأبيض، تفصل حسب طول وحجم صاحبها عند الخيّاط، وتكون واسعة الكم.

السروال: وهو كذلك من القماش الأبيض، ويربط فوق السرّة بالتكّة، وهي رباط من الكتان نفسه ويربط السروال على خصر الرجل.

والسورية والسروال ليست كما هي في وقتنا الحاضر جاهزة وأرقام مختلفة، وألوان زاهية، وإنما كان الشخص يشتري ثلاثة أمتار من القماش، والتي تكون مقاطع، ثم يرفعها للخياط، والذي تكون هذه مهنته، فيفصل له ذلك القماش، ويخيط له السورية والسروال بمقابل أجر في ذلك.

الفرملة: وتكون هي الأخرى من القماش الفاخر، بها جيب في اليمين وآخر في اليسار من الداخل، وتحمل من الخارج لونًا، أما من الداخل فيكون لونها أبيض، أو أسود أو رصاصي.

الزمالة أو القشطة: وهي عبارة عن ثلاثة أمتار تقريبًا من القماش الأبيض، يلفها الرجل حول خصره عدة لفات لتحميه عندما يريد أن يحمل شيئًا ثقيلاً، أو يلف بها رأسه اتقاءً لحرارة الشمس في الصيف أو البرد في الشتاء.

المداس: وهي بسيطة في تكوينها، فتؤخذ من جلد الإبل، يلفها بسيور على رجله، وأحيانًا تصنع من الجلد المدبوغ، ثم أصبحت تصنع من الإطار الخارجي للسيارات، ثم تطورت بعد ذلك حتى وصلت إلى الأحذية في وقتنا الحاضر.

وفي بعض المناطق تحل البلغة محل المداس، حيث تلبس عفّاسي.

وهناك ملابس أخرى يلبسها ذوو اليسار أو ذوو الوجاهة والشيوخ والفرسان والأعيان، تتمثل في كاط الملف، وهو الكاط الخارجي والفرملة والسروال، ويكون مزخرفًا وذو ألوان مختلفة، وهو يعد في طرابلس في سوق الرباع، أو يستورد من الخارج.

أما الأولاد فقد جرت العادة يكون لباسهم عبارة عن سورية قماش أبيض أو ملون بخطوط يسمى في وقت ماضي (بوبليل) والطاقية على الرأس، وربما يوضع على هذه الطاقية قرن صغير، ومعه الفاسوخ والحلتيت، وذلك لدفع العين والحسد كما كان يتوهم الناس، وذلك يقال له (خميسة وقرين).

أما النساء فأهم الملابس **الرداء**، ويكون من القماش أو ما يسمى (المعمل) حيث تلفه المرأة حول جسمها، وتغطي به رأسها، وتربطه في وسطها بحزام، وتشده فوق صدرها بخلالين، واحد على اليمين وواحد على الشمال.

والرداء أنواع منه (الفيرة) أو المعمل تلبسه عامة النساء، وكذلك الرداء بو طرف وبو طرفين، والرداء المثقّل، ورداء اللانة – وهو من الصوف يلبس في فصل الشتاء.

العصابة: وهذه تنسج من الصوف والشعر، ويكون طولها حوالي مترين، وعرضها أقل من نصف متر، وتصبغ باللون الأسود، أو الأزرق، وفي بعض المناطق بالأحمر.

والمرأة تلف العصابة على رأسها عدة لفات، مع ملاحظة أن هذه العصابة لا تلبسها إلا المتزوجة والمسنة.

الملفّة: وهي تختلف عن العصابة، فهي قطعة من النسيج فيها زخارف، تلبسها البنات اللاتي لم يتزوجن على رؤوسهن، ابتداء من أعلى الجبهة إلى أسفل الظهر، وتشد بخيط يمر بجانب الأذن إلى الأذن الأخرى تحت الرقبة يسمى (اللقام).

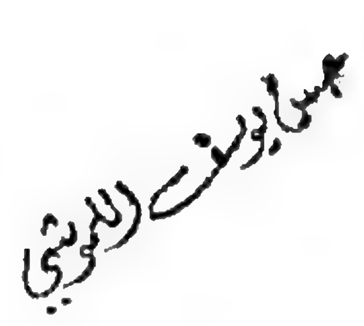
المحرمة: وهذه تشترى من السوق، تلبسها المرأة على رأسها بدلاً من العصابة وتربطها إلى الخلف، وهي حديثة، ولا يملكها الجميع في ذلك الوقت.

الحزام: ويسمى في بعض المناطق (المريرة) وهو مصنوع من الصوف والشعر، وهو عبارة عن مجموعة من الخيوط العريضة قليلاً تنتهي بعقد على شكل وردات، حيث تربط المرأة المريرة في نصفها فوق الرداء، وتترك الوردات متدليات إلى جانبها، وتحاول أن تجعل هذا الحزام عريضًا من الأمام، وترى ذلك من سمات الجمال عند المرأة لأنه من كمال جسمها.

القشطة: في بعض المناطق تنوب القشطة عن الحزام (المريرة) حيث تلف المرأة القشطة على جسمها (حزام) كما تفعل صاحبة المريرة – والقشطة عبارة عن أمتار من القماش الأبيض، وتعرّض المرأة القشطة عند لبسها- أي تجعلها ذات عرض، وترى ذلك من سمات الجمال، ودلالة على كمال الجسم كذلك.

البلغة: وهي حذاء يتخذ من الجلد، عليه نقوش جميلة ورقيقة، ومن العادة تقدم البلغة في الأعراس من ضمن ما يقدم.

القفطان: وهو الفستان الذي تلبسه المرأة تحت الرداء، ومن العادة في الماضي يؤخذ أمتار من القماش ذات ألوان وأشكال مختلفة- ثم يخيط عند الخياط، ويلبس.



الوجبات الشعبية

الوجبات الشعبية كثيرة ومتنوعة، وما يوجد في منطقة ربما لا يوجد في أخرى، وبعضها اندثر ولم يعد موجودًا، وسأذكر ما استطعت معرفته، وهي:

1. **البازين، وهو أنواع:**

البازين المخبوز: وهو عبارة عن دقيق الشعير، يعجن مع الملح، ثم يجعل في شكل دوائر أو كرات، ثم توضع هذه في قدر به ماء يغلي فوق النار، ويطبخ حتى تمام النضج، ثم يصفى (ويعصد) أي يخلّط المعجون بالمغرف، والتي تكون عادة من الخشب، وبعدما يتم الخلط، يؤخذ ويوضع في القصعة، ويتم وضعه باليد في شكل كروي هرمي ملتصقًا بقاع القصعة، ثم يوضع فوقه اللحم الناضج، ويقدم كوجبة، وبعد أكل اللحم، يصب عليه الطبيخ، والذي يتكون من مرق اللحم، والبطاطا، وأحيانًا يوضع عليه البيض المسلوق، والفلفل الأخضر، والبقوليات والبهارات، ويؤكل باليد وليس بالملعقة.

وفي السابق يقدم البازين باللحم كأهم وأرقى وجبة للضيوف ذوي المكانة الرفيعة غداءً أو عشاءً.

والآن يقدم البازين كوجبة في مناسبات الأفراح في أغلب الأحوال.

العيش: والعيش يختلف عن البازين في أنه يوضع الدقيق مباشرة في القدر الذي يغلي ماؤه دون عجن، ويحرك ويبقى حتى ينضج، ثم يمر بنفس خطوات البازين، حتى يصب عليه الطبيخ.

العيش بالصفايا: وفي بعض المناطق يسمى الساروري، وهو عبارة عن رغوة الماء المغلي المختلط بدقيق الشعير أثناء الطبخ، يؤخذ منه جزء قبل انزال القدر،

وبعد أن تتم المراحل السابقة المذكورة، يوضع عليه من تلك الصفايا حساء، وربما أضيف إليه قطرات من زيت الزيتون أو الليمون إن وجد.

العيش باللبن: وهو بنفس الطريقة السابقة في الإعداد غير أنه بدل أن تصب الصفايا، يصب اللبن، ويؤكل بنفس الطريقة، ويكون ذلك في فصل الربيع حيث يكثر فيه اللبن.

العيش بالحساء: حيث يتبع نفس الطريقة السابقة، أما الحساء فيغلى الماء ويوضع فيه قليل من القديد والدهان ومدقوق الفلفل الأحمر المجفف، والثوم والطماطم الشرائح المجفف، وتسمى سابقًا (البصلة) مع بعض البهارات.

البازين باللوسة: ويكون حساؤه مصنوعًا من البهارات والطماطم والبصل وزيت الزيتون.

وهناك وجبة ذات أهمية كبرى تقدم للضيوف ذوي الشأن والرفعة، تسمى **بازين بالمسلان.**

والبازين يعد بنفس الطريقة السابقة، أما المسلان، فهي شاة تذبح، ثم تسلخ، ويفصل منها الأطراف الأربعة: المقادم والمواخر، ويبقى العمود الفقري بجميع فقراته وجميع أضلاعه بالإضافة إلى الكبدة والكليتين، ويطبخ كاملاً مع بقية لحم الذبيحة، ثم يوضع البازين في القصعة، ويوضع عليه اللحم، وفوقهما المسلان كاملاً، فتكون الشاة بأكملها، وتقدم للضيوف فيتناولون منها حسب رغباتهم، علمًا بأن كبد الشاة يقدم كاملاً مع المسلان.

وهذه الوجبة تحمل تعبيرًا معنويًا للضيوف ومكانتهم لدى المضيف، أي أنه قد ذبح لهم ذبيحة، وقدم لهم المسلان، والذبيحة بهذه الطريقة كما هو معروف لا تقدم لكل الناس، إنما لأصحاب الشأن كما أسلفت، ودليل على كرم المضيّف.

2. **الكسكسي**: وهو وجبة مشهورة، تقدم للعائلة والضيوف، وهو عبارة عن طحن القمح (الطعام) طحنًا غير ناعم، ليتحول إلى سميد، ثم يبرم في القصعة عن طريق رشه بالماء، وتحريكه باليد بطريقة خاصة، مع إضافة الملح والماء، ويوضع في كسكاس، ويوضع الكسكاس فوق حلة بها ماء يغلي فوق النار، ثم يتم إنزاله، ويحفظ في أكياس، وهذه عملية تبقيه صالحًا لا يفسد، وعند إعداد الوجبة تؤخذ الكمية المناسبة، وتوضع في كسكاس من حديد أو فخار، ويوضع الكسكاس فوق الطنجرة التي تطبخ بالمرق المعد لذلك، وبعد نضجه يوضع في صحن أو صحون حسب المطلوب، ويوضع عليه الطبيخ، الذي يتكون من اللحم، والحمص، والقرعة، والبطاطا، والبصل.

والكسكسي أنواع:

الكسكسي الشمسي: وهذا يجفف في الشمس بعد برمه ويحفظ في أكياس من القماش، وعند الاستعمال تستخرج الكمية المطلوبة من الكيس، وتوضع في الكسكاس بنفس الطريقة السابقة.

الكسكسي الأخضر: وفيه تبرم دشيشة القمح مع الدقيق، وبعد البرم مباشرة يتحول إلى حبيبات غليظة، ثم يبوّخ ويقدم مباشرة، ولا يجفف ولا يحفظ في أكياس.

والكسكسي الأخضر يفضل في طبيخة البطاطا واللفت، والقرع، والحمص، والبصل، الأخضر.

وطبيخ الكسكسي الأساسي الذي يقدم في المناسبات هو طبيخ مع اللحم – الضأن، أو المعز، أو الإبل، أو البقر، ويزين بالقرع الأحمر، والبطاطا، والبصلة، ويقدم معه الفلفل الحار المخلل(المسيّر).

3. الخبز: وهو يكون من عجن دقيق الشعير، أو دقيق القمح، مع الملح والخميرة، ثم يترك فترة من الزمن حتى يتخمّر.

والخبز يقدم دائمًا للجميع، ومع كل شيء، وخاصة خبزة الفرن فإنها تكون زادًا للمسافر، وكذلك الراعي الذي يرعى غنمه خارج البلدة.

والخبز أنواع:

4. خبزة الفرن: والفرن معروف، وهو يصنع من الطين بطريقة خاصة، ويكون فوق الأرض، أو داخلها، ويسمى في بعض المناطق التنور.

وهذه الخبزة تشكل على هيئة أقراص، أي دوائر، باستعمال كلتا اليدين وتلصق بجدار الفرن من الداخل بعد حميه بالنار، والذي كان قد أشعلت فيه سابقًا، ولازال به الجمر، وأصبح ساخنا، وربما ترش النار بالماء وقت إلصاق الخبزة به لتهدأ.

وكما يقال: الحمية الوحدة يكون بها أربع فردات أو ستة، وإذا بقي جزء قليل من العجين لا يعادل الفردة الواحدة، فإنها تكون خبزة صغيرة، وتسمى (جابور) ومنه المثل الشعبي القائل: بناكل خبزته كلي جابوري.

5. خبزة الحمّاس: ويسمى في بعض المناطق (ماعون) والحمّاس وعاء مسطح ومصنوع من الألمونيوم أو الحديد وهذا هو الأكثر، وتوضع عليه أقراص الخبزة التي عجنت بالماء والملح فقط دون خميرة، ويوضع الحمّاس على النار، وبعد قليل تقلب الخبزه في الحمّاس على الوجه الآخر، ثم تستخرج وتكون جاهزة للأكل.

6. خبزة الملّة: وهي خبزة سريعة التحضير، ولا يتطلب فرنا، ولا ماعونا، وهو عادة خبز المسافر لمدة طويلة، يصنعه الرجل بنفسه، وهي عبارة عن إشعال النار في الحطب على الأرض حتى تترك الجمر، ثم يقوم الشخص بوضع عجين

الدقيق المعد على ذلك الجمر، وغمره بالجمر كذلك في مكان اشتعال النار، ويبقى حتى ينضج، ثم يستخرج ويؤكل مع لبن الإبل إن وجد، وهو لذيذ بذلك.

العصيدة: وهي عبارة عن دقيق القمح اللين (الفارينا) أو الشعير، يتبع فيها نفس خطوات العيش السابقة، غير أن العصيدة، بطبيعة دقيقها تكون لينة وسهلة الأكل، وتوضع في الصحن بنفس الطريقة السابقة.

أما الحساء الذي تؤكل به فله عدة أنواع:

1- الطبيخ من بيض، وقديد، وبطاطا، وبهارت، وفلفل.

2- زيت الزيتون والرّب.

3- الزبدة، أو الزبدة والرّب، أو زبدة وعسل.

4- السمن، أو السمن والعسل.

الفطيرة: وهي عبارة عن دقيق القمح اللين (الفارينا) معجون مع الماء والملح، ثم تفرد باليدين بمساعدة الزيت، وتوضع على الحمّاس (الماعون)، والذي يكون فوق النار عادة، وتبقى حتى تنضج بعد تقليبها، وهي تختلف عن الخبز في أنها تكون شرائح رقيقة جداً، وهي تؤكل مثل الخبز، إما بالغمس في الزبد، أو العسل، أو الرّب، وغيره.

والفطيرة تكون فطورا، وتكون عشاء، وهي عادات قديمة موروثة، فهي تقدم يوم عيد الفطر.

الفتات: وهي تشبه الفطيرة إلى حد ما، ولكنها أغلظ منها قليلا، وتعد بنفس طريقة الفطيرة ثم توضع وتقطع قطعا صغيرة في القصعة، وتسقى بالطبيخ المرق مع اللحم ويضاف إليها البصلة.

والبصلة عبارة عن تبويخ البصل الحويل- ليس الأخضر- المقطع مع الحمص حتى تمام النضج، ثم تقلى في قليل من الزيت مع مرق اللحم، مع

إضافة بعض البهارات والملح والزهر، وأكثر استعمال الفتات في بعض الجهات من الجبل الغربي – حسب علمي- ويقدم الفتات في الأفراح و المناسبات للضيوف.

الهريسة: هي خلط الشعير الأخضر المجفف بعد إزالة القشور عن طريق وضعه في المهراس في عملية تسمى (التغييز) فيتحول إلى شعير أخضر مجفف بدون قشور، ويخلط مع الحلبة، والعدس، والفول، والحمص، وتوضع على نار هادئة مع قليل من اللحم أو القديد الذي تم إعداده أيام عيد الأضحى وهو يتكون من عظمة الكتف والساق والضلع.

والهريسة تقدم للمرأة بعد الولادة (النفاس) ولعدة أيام وهي وجبة مغذية للأم، وللرضيع لأنها تحتوي على المواد الغذائية الكاملة التي تحتاجها الأم.

وتقدم كذلك عشاء في يوم عاشوراء.

المخضور: وهو أن يتم حصاد الشعير، وهو أخضر، ثم يجفف في الشمس، حتى يتم جفافه، ثم يضرب بالعصا، أو يحك باليد، ليتم فصل الشعير عن السيقان والأوراق فيتحول في النهاية إلى شعير أخضر مجفف بدون قشور ثم يقلى في وعاء يسمى (الحمّاس أو الماعون) كما يسميه بعضهم، ويوضع معه في أثناء القلي بعض الرمل حتى لا يحترق، ويمكن بواسطة الرمل امتصاص كمية أكبر من الماء.

وبعد القلي يطحن - ثم يغربل- ويخلط بالماء وزيت الزيتون أو السمن، فيكون له طعم لذيذ ومفيد ويؤكل.

الرغيدة: وهي طعام الفقراء، وهي سريعة الإعداد، ولا تقدم للضيوف، ولم تعد موجودة في عصرنا الحاضر، بل أكثر الناس لا يعرفها.

وهي عبارة عن دقيق شعير يذر في الماء الذي يغلي، يضاف إليه ملح وفلفل وطماطم وبصل وثوم، مع التحريك بالمغرف حتى يتحول إلى سائل خاثر، ثم يوضع في القصعة، وتؤكل باليد، وأحيانًا يوضع معها قازول وكرات.

والرغيدة كما أسلفت بسيطة عكس البازين بالمسلان، ولهذا جاء في الأمثال للتهكم من الأشياء غير المتوافقة، والتي لا تناسب بينها قولهم: مسلان على رغيدة.

الزميته: وهي عبارة عن قلي الشعير في الماعون الذي يوضع على نار مشتعلة، ويكون مختلطا أثناء القلي بشيء من الرمل الناعم حتى لا يحرق الشعير إذا وضع مباشرة في الماعون، ثم يفصل عن الرمل، ويتم تجهيزها بإضافة الملح وكذلك الكمون، وترحى ثم تغربل.

وعند إعدادها يوضع من الدقيق المرحي جزءا حسب المطلوب في القصعة، ويصب عليه الماء، ثم يسبك باليد حتى يتماسك جيدا، ثم يلصق في جهة من جهات القصعة ويوضع في الجهة الأخرى الزيت، أو السمن، أو الرب، ثم يأخذ الشخص مقدار ما يسع فمه، ويسبكه بيده، ويسمى في هذه الحالة (عبود) ثم يغمسه في الزيت أو السمن ويأكله.

وهناك زميته تسمى (فرفيشة) وهي خلط الدقيق بالماء القليل ويخلط دون سبك وتترك سائبة في القصعة، ولا يضاف إليها الزيت.

وهناك (البثبيثة) وهي نفس طريقة الفرفيشة إلا أنه يضاف إليها قليل من الزيت، ولا تسبك بل تبقى سائبة وتؤكل بنفس الطريقة.

والزميته أو السويقه تعتبر سهلة الإعداد، فهي لا تتطلب طهيا، وتعتبر زادا للمسافر، والذي يخرج لحصاد زرعه أو رعي غنمه.

الدشيشة: وهي طحن غير كامل لحبوب الشعير (الجريش) حيث تكسر حبات الشعير إلى أجزاء، دون أن تكون دقيقا ثم تطبخ مع الزيت والبصل والقديد والبهارات والثوم والفلفل الأخضر، وهي كذلك طعام الفقراء.

البركوكش: وهو خلط دقيق الشعير مع الماء بشكل يجعله (مبثبث) مثل الدقيق، ولكنه مخلوط بالماء، ولا يصل لدرجة العجن، أي أن الخليط يمسك باليد، فلا يتماسك، ثم يوضع في مغلي الزيت وبصل وقديد وبهارات وثوم وفلفل أخضر، ويؤكل باليد.

والبركوكش هو كذلك طعام الفقراء.

الجغوم: وهو طعام يقدم للنساء بعد الولادة، ويتكون من حبوب الشعير المسلوقة، واللحم (قديد أو طازج) وحلبة وفول وعدس وحمص وثوم وبازليا وبهارات وبصل وزيت وطماطم.

ويطبخ حتى ينضج، ثم يقدم كما أوضحت، وهو طعام غني جداً لما يحتويه من مواد غذائية.

المقطّع: هو عبارة عن دقيق الطعام، يعجن بالماء ويضاف إليه الملح وتكون العجينة متماسكة، وتعجن جيدا ثم تفرد بقطعة خشبية كالعصا، ويرش الدقيق بين كل قطعة على شكل دائرة، ثم تلف هذه الدائرة فوق بعضها بعصا على شكل طبقات، ثم تقطع قطعا مستطيلة، وبعدها تقطع على شكل أصابع صغيرة ثم مربعات صغيرة، ثم تغربل بالغربال حتى ينزل الدقيق الموجود فيها.

ويوضع القدر على النار ويصب فيه الزيت والبصل، ثم تضاف البهارات والطماطم المعجون أو الشرائح، وتضاف إليه البقوليات وقطعا من الكرشة المجففة أو القديد أو اللحم إن وجد ويترك فوق النار إلى أن ينضج المخلوط المذكور ثم يوضع فيه تلك القطع الصغيرة المعروفة بالمقطع وتترك حتى تنضج

ثم تنزل وتوضع في قصعة من الخشب، وهذه القصعة كما هو معروف كانت تصنع من الخشب، ويؤكل باليد.

البسيسة: وهي عبارة عن تحميص القمح والفول والعدس والحلبة والحمص والكسبر والكمون الحلو، وأحيانًا قشرة البرتقال، وقد يكون معها اللوز، مع إضافة السكر الناعم بعد الرحى، ثم تخلط بزيت الزيتون.

والمشهور بهذه البسيسة- حسب علمي- أن بعض جهات الجبل الغربي تقدم في الصباح، لأنها تعتبر غذاء متكاملا.

الحلبة: وهي عبارة عن تحميص القمح وإضافة نفس البقوليات التي سبقت في البسيسة دون إضافة الكمون - مع إضافة الحلبة- بحيث تكون هي التي تمثل الأغلبية في المخلوط، ويضاف السكر الناعم بعد الرحى، وعند تناولها تؤخذ كمية من المسحوق المخلوط، ويوضع في الماء وتحرك، ثم تشرب، ولا يضاف لها الزيت.

المقتنيات

تختلف المقتنيات فمنها ما يكون للزراعة، ومنها ما يكون للكيل أو الوزن، ومنها ما يكون خاصًا للاستعمال في البيت، وهي:

1. الشبكة: وهي تصنع من حبال الحلفاء، أو من الحبال التي تباع في الأسواق، وتكون كبيرة يوضع فيها سنابل القمح أو الشعير، أو نبات الحلفاء، أو التبن وغيرها، ولا يحملها إلا البعير، وطولها اثنا عشر قدمًا.
2. الحمّارى: وهي أصغر من الشبكة، ويوضع فيها سنابل القمح أو الشعير أو غيرها، وتحمل على الحمار.
3. الرقابى: وهي شبكة أصغر من الحمارى، ويوضع بها سنابل القمح أو الشعير أو الحشيش، ويحملها الرجل أو المرأة على ظهره.
4. المعلف: وهو وعاء كبير يصنع من الحلفاء، له عروتان، يربط في أحدها حبل وتمر مع الأخرى، ويجعل فيه السنابل أو التبن، ويحمله الرجل أو المرأة على ظهره، ليفرغه في المكان المحدد.
5. الزنبيل: وهو عبارة عن وعاءين مقترنين، يصنعان من سعف النخيل أو الحلفاء، يوضع على ظهر الحمار، واحد على اليمين والآخر على الشمال، ويستعمل لحمل السماد الطبيعي من مكانه وتوزيعه في المزرعة.
6. المرمّة: وهي تصنع من نبات الحلفاء، ويوضع فيها الشعير أو القمح.
7. القفّة: وهي أصغر من المرمة، ويوضع فيها كذلك الشعير أو القمح.

8. العلاقة: وهي تصنع من سعف النخيل، وبها عروتان، وتوضع فيها الأشياء التي تشترى من السوق، يحملها الرجل بإحدى يديه من عروتيها إلى جانبه، وقد يعبر عنها بالقفة.
9. قالت الغناية بشأن زوجها الذي ألهته الظفيرة[1]، فلم يلتفت إلى غير ذلك:
10. اليوم وقت يظفر في الظفيرة لاهي
    i. لا جاب قفة لا لحم لا شاهي
11. ومنها كذلك العلاقة التي توضع فيها الأشياء التي ترفع إلى العروس، والتي ذكرتها في موضعها.
12. القروز: يكون صغيرًا، ويوضع فيه عدة أشياء وقد تكون مختلطة، جاء في الأمثال الشعبية: زي قروز الحداد، وقروز الحداد تكون به أشياء مختلفة، وهي التي يحتاج إليها الحداد، مثل المطرقة والمبرد وغيرها.
13. المحراث: وهو نوعان: محراث عربي، وهو مصنوع من الخشب، ما عدا السكة التي تشق الأرض بها فإنها من الحديد.
14. والنوع الآخر المحراث السوري، ويصنع من الحديد، وهو أثقل، ويشق الأرض أكثر، ويحتاج إلى حيوان قوي، جمل – ناقة- حصان.
15. وكذلك: المنجل، وهو معروف، والمحشة، والمذرة، والمسحة، والفأس، والبالة، والخباشة.

---

[1] – الظفيرة: هي اشتغال الرجل بظفر العلاقة أو القفة أو غيرها من نبات الحلفاء أو سعف النخيل .

أما ما يستعمل في الكيل فهو المرطة، ونصف المرطة، وربع المرطة، والعشوري، وهي لكيل القمح والشعير، والتمر، والقصب، والسبول (الذرة) وكذلك الرّبعيّة، وهذه تستعمل في كيل الدقيق الذي سيوضع في القدر عند طبخ البازين أو استلاف الدقيق من الجيران.

وأما ما يخص المساحة فالمستعمل – الشبر أو الذراع، والقامة، والخطوة، والحبل.

وأما ما يخص الزيوت و السوائل بصفة عامةيستخدم: لتر- نصف لتر، ربع لتر.

وأما الميزان فالقنطار، والكيلو، ونصف الكيلو، وربع الكيلو، 100 جرام، 50 جرام، 10 جرامات، 5 جرامات، والوقية، والقفيز كان قديمًا يكال به، جاء في الأمثال الشعبية: قفيز وإلا ما نشتركوا، وكذلك الصاع وهو تقريبًا أربعة أمداد، والحفنة وهي ما تحمله اليدين مع بعضها.

أما المقتنيات التي تستعمل في البيت، أو تستعمل استعمالاً خاصًا بالرجال أو النساء، فهي: المخلاة، والخرج، والغرارة، الحمل، المرقوم، والجبيرة، والقرفة، والوسادة، والبطانية، والرحى، والقدر والمغرف، والمناصب (الأثافل)، والغربال، والحلاب، والشكوة، والعكة، القدح، والرقعة، الجرّة، والرزام، الجلوال، الماعون أو الحماس، والمكحلة، الزناد، والقربة، والزير، والخابية.

ومن المقتنيات الخاصة بالنساء: القرفة وهي وعاء يصنع من السعف، يغلق من أعلى، تضع فيه المرأة ما يخصها من خلاص، حنة، عرضاوي، فاسوخ، مرايا، كحل، خلالات،. .. إلخ.

أما الجبيرة فهي للرجال يضع فيها مقص، إبرة، خيط، ميبر الزناد لإيقاد النار، الدخان، وموس الحلاقة،. .. إلخ.

الحوامة - الحوّام

والحوّام رجل ذو خبرة وثبات، يخرج عند نزول الغيث للأرض الماطرة التي تكون قد أصابها هذا الغيث والتي تكون عادةً بعيدة عن منازل القوم بمسافة يوم أو يومين أو أكثر يخرج راجلاً أو راكبًا حصانا.

وهذه الأرض التي يذهب إليها من العادة تكون صالحة للزراعة، فيقدر الحوّام صلاحيتها للحرث من عدمه، وهل ما ينزل فيها من مطر كاف لذلك.

ويقوم الحوّام بحفر حفرة في الأرض يقيس من خلالها (الثرى) أي المدى الذي وصل إليه الماء، ويكيل ذلك بالأصابع أو الشبر، أو أكثر من ذلك، يفعل ذلك في عدة أماكن من الأرض، ثم يرجع إلى منازل القوم ليخبرهم بمقدار الماء –بقوله:الثرى شبر – أو ذراع أو أقل أو أكثر. فإن كان ذلك كافيًا للحرث يخرج الجميع بجمالهم وخيولهم وعدة الحرث والبذور ويحرثون تلك الأرض.

أما إذا كان الغيث غير كافٍ فلا يخرجون، ويدعون الله أن يرزقهم بالغيث النافع.

وهناك نوع آخر من الحوامة –وهي في فصل الربيع- حيث يبعث أحدهم بنفس المواصفات ليستكشف لهم الكلأ في أماكن بعيدة، فإذا وجد الأرض ذات كلأ كافٍ للحيوان، فإنه يرجع إليهم ليخبرهم أن الأرض مربعة، ليرتحلوا بأغنامهم وإبلهم إلى تلك الأماكن لقضاء فصل الربيع وهم يرعون أغنامهم وإبلهم وجميع

حيواناتهم، كما يقوم بمعرفة أحوال الزرع وما وصل إليه من نمو، حيث يتفقده من حيث صلاحيته من عدمها، أي صالح لجمع محصوله أم لا، وخاصة في الأيام المعروفة بـ(فورار) حتى أنهم كانوا متفقين على مقولة: " إذا دخل فورار حوّم زرعك يا ميّار سبع مرات في النهار إن كان فيه فيه وإلا سيبه وخليه".

والحوّام يسمى في بعض المناطق الروّاد.

الحصاد والدراس

عندما ينضج المحصول، والمتمثل في القمح والشعير، تبدأ عملية الحصادة، والقائم بهذا العمل يسمى (حصّاد) وجمعه (حَصّادة).

فإذا كان المحصول قمحاً يكون حصاده بالمنجل، وإذا كان شعيرًا فالغالب فيه أن يحصد باليد، ولا يستعمل المنجل إلاّ نادرًا، وعندما تمتلئ اليد بالسنابل والتي تسمى في اللهجة (السبول) فإنه يوضع على الأرض (كدس صغير) ويوضع عليه غيره إن كان الحصادون جماعة، وهكذا تتكون مجموعة أكداس في المساحة المحصودة، والتي تعرف (بالخرجة) ثم يقوم أحدهم بجمع هذه الأكداس في (المعلف) ويفرغه في المندرة إذا كانت قريبة.

والمندرة هي مساحة مناسبة ومجهزة لدراسة المحصول، توضع فيها الأكداس التي تكبر يومًا بعد يوم.

وإذا كانت المندرة بعيدة فإن السبول يوضع في الشبكة لتنقل على الجمل إلى المندرة.

ومن العادة فإن الذين يقومون بالحصاد في الصباح يكون اتجاههم إلى الغرب، لتكون الشمس وراءهم، لكي يقوا وجوههم حرارة الشمس، وبعد الظهر يكون العكس، ويضع الحصّاد على رأسه مظلة تصنع من سعف النخيل، أو زمالة لتقيه حرارة الشمس، أما السروال إن وجد فإنه يشمر تحت الركبة حتى لا يعرقل عملية الحصاد.

ويستمر هكذا حتى يجمع المحصول كله، وغالبًا ما تصاحب عملية الحصاد أو الدراس خاصة إذا كانوا مجموعة كبيرة أغاني وأهازيج وترنمات يقومون بها

لتشجيع الحصّاد على سرعة الحصادة وإتقانها، ويقوم كذلك سائق الحيوانات في الدراس لحث حيواناته على المثابرة والاستمرار، وكذلك سائق الإبل في القافلة المحملة والذي يطلق عليه (حذو الإبل) الذي يساعد القافلة على إسراع الخطا والانسجام مع صوت الحادي، كما يقوم بها مالئ الدلاء أثناء سقي الإبل أو الغنم، ويقوم بها نظراؤهم الذين ينهمكون في جز صوف الغنم وخاصة إذا كانت كبيرة، غير إن كل مناسبة من المناسبات لها لحنها الخاص بها، وهي تختلف عن الأخرى في لحنها وغنائها ونبراتها وكلماتها.

وإذا كان الزرع في القبلة، والمسافة بعيدة قد تتعدى عشرات الكيلومترات، فإن الحصّادة ترافقهم امرأة، تكون زوجة أحدهم أو أخته تسمى (النفّاقة) ودورها ينحصر في إعداد وجبات الأكل للحصّادة، والمتمثلة في البازين أو الكسكسي أو الزميتة، حتى يتفرغ الحصّادة للحصادة، فهي تأخذ بعضًا من سنابل الشعير أو القمح وتقوم بدقه بالعصا وتخليصه من النفايات حتى يكون شعيرًا أو قمحًا خالصًا، ثم تقوم برحيه عن طريق الرحى التي يصطحبونها معهم بحيث تجهّز أكل الحصّادة من الدقيق الناتج عن هذه العملية.

وبعد الانتهاء من حصاد المحصول – القمح أو الشعير- ووضعه في (المندرة) المكان الذي تجمع فيه السنابل، مكان للقمح، وآخر للشعير، فيطرح ويعرّض للشمس، ويحرك حتى تصل أشعة الشمس إلى السنابل من الأسفل إلى الأعلى، مستخدمًا في ذلك (المذرة) وتسمى (الفركة) ثم تربط الحيوانات في ربق، ومن العادة تكون من الإبل والخيل والحمير، حيث يربط الذي يكون في وسط النادر بالذي يليه مع رقبته ثم يربط الذي يليه بالآخر، وهكذا حتى آخر حيوان، ومن العادة يكون الربق من ثلاثة أو أربعة أو خمسة أو أكثر حسب كبر النادر.

والحيوان الذي يكون في الوسط يسمى (الحبّاس) لأنه يحبس الحيوانات عن الخروج، وهذا يدور في مكانه تقريبًا، والذي يسوق الحيوانات يتحكم فيها من خلال تحكمه في الحباس عن طريق الحبل المربوط في رقبته، والحيوان الذي يكون في الطرف يسمى (اللواح) ومسافته التي يسير فيها أطول لأنه يتبع طرف النادر.

ويستمر الربق في الدوران من اليمين إلى الشمال كما يطوف الحجاج حتى تنفصل الحبوب عن السنابل تقريبًا.

ثم تخرج الحيوانات وهي ما زالت في رباطها خارج النادر، وفي هذه الأثناء يقلب السبول بالمذرة، ثم ترجع الحيوانات من جديد ويستمر هذا حتى تنفصل كل الحبوب عن السبول ويتحول السبول إلى تبن، عندها يتم إخراج الحيوانات وحلها من رباطها، ويجمع النادر كدس، وينتظر هبوب الريح للبدء في عملية تصفية الحبوب عن التبن، يقال فلان يذري، ويكون ذلك بالمذرة، وقد يستمر ذلك يوم أو أكثر حسب هبوب الرياح، وقد يشارك في هذه العملية أكثر من واحد، وبعد فصل التبن، يجعل القمح كدسًا والشعير كذلك، ثم تبدأ عملية الكيل.

كيل المحصول

عندما يدرس محصول القمح أو الشعير، ومن العادة يكون ذلك في فصل الصيف، وتتم تصفية المحصول من التبن والبقايا الأخرى ويكون جاهزًا للكيل، فإن أحسن الأوقات لذلك فترة الصباح بعد الصلاة، حيث تجهّز المعدات لذلك، وعندما يبدأ أحدهم الكيل والآخر يمسك له الوعاء، فإن هناك آدابًا يجب أن تراعى، وهي:

أن يتجه إلى القبلة، وأن يبدأ " بسم الله الرحمن الرحيم "، وألا يتكلم أحدهم بأي كلام إلا ما فيه الحمد والشكر لله والصلاة على نبيه لكي يبارك الله لهم في المحصول.

فإذا كال الشخص الكيلة الأولى (المرطة) وأراد أن يضعها في الوعاء (الغرارة) وهي تسع عشر مرطات، فإن الشخص لا يذكر الأعداد (واحد – اثنين) وإنما يذكر التالي:

1. المرطة الأولى: يضعها في الوعاء وهو يقول: واحد، لا واحد مع الله، وهو توحيد لله، أي أنه لا شريك له، وهذا اعتراف لله بالوحدانية.
2. المرطة الثانية: اثنين- لا ثاني مع الله، أي توحيد الله وأنه لا ثاني له.
3. المرطة الثالثة: واحد واثنين والحال زين، أو يقولون: ثلاثة تحضر بركة الله.
4. المرطة الرابعة: نربحوا إن شاء الله، أي تفاؤل بالربح، أو يقولون: نربح إن شاء الله.
5. المرطة الخامسة: غمسة (بالغين) أي تفاؤل بأن يُغْمَس في الخير.

6. المرطة السادسة: ستة خيرك زدته، وكلها تفاؤل ونسب الخير إلى الله سبحانه وتعالى.
7. المرطة السابعة: شبعة (بالشين) والمعنى حلول الخير وإبعاد المجاعة.
8. المرطة الثامنة: مُنْيَة – أي هذه المنية التي يتمناها الإنسان، أو المنية زيارة الرسول – صلى الله عليه وسلم.
9. المرطة التاسعة: نسعدوا (من السعادة) دون ذكر لفظة التسعة، لأن العدد تسعة لا يذكر في التراث الليبي، ولعل ذلك راجع إلى قصة عقر ناقة صالح عليه السلام، لأنهم ثمانية وعاقرها تسعة، أو ربما يعود ذلك لقوله تعالى: ﴿ وكان في المدينة تسعة رهط يفسدون في الأرض ولا يصلحون ﴾ سورة النمل: 48.
10. المرطة العاشرة: عشرة أصحاب رسول الله – صلى الله عليه وسلم- ومن المعروف أن أصحاب رسول الله كثر، ولكن يبدو أن المقصود من ذلك حسب ظني العشرة المبشرون بالجنة.

وهكذا يظهر أن هذه الألفاظ كلها حمد لله، وتفاؤل بالخير، تجسدت في أدب شعبي عظيم يشكر الله على خيره ونعمه التي أنعم بها.

فإذا وصل العشرة تكون الغرارة قد امتلأت، لأن الغرارة سعتها عشر مرطات، ويأخذ بعدها في العد من جديد في الغرارة الثانية، وعند امتلائها بالكيفية نفسها فإن ذلك يسمى حِملاً، والحمل عشرون مرطة، وهو حِمل جمل، لأن الجمل يحمل غرارتين بكل واحدة عشر مرطات، أما الناقة فإن حملها يكون أقل من ذلك، وكما يقال: حمل الجمل ما ترفعاش الناقة.

العُقْلَة

بعدما تتم عملية كيل المحصول – القمح والشعير – ويوضع في الغراير كما تقدم، يتم نقل هذه الحبوب إلى ما يسمى العقلة.

والعقلة تتكون من مجموعة من المطامير، قد تصل إلى مائة مطمور أو أكثر، ومفرده مطمور.

والمطمور عبارة عن حفرة في الأرض عمقها حوالي متر أو أكثر، وقطرها من أعلى حوالي متر كذلك أو أكثر، وهو متسع من فوق ويضيق كلما اتجهنا إلى الأسف (شكل قمع) وهي تختلف من ناحية الحجم، فبعضها يسع حمل قمح أو شعير، وبعضها يسع حملين، ويوضع في أسفلها التبن وفي جوانبها، وتملأ بالشعير أو القمح، ويوضع التبن في الأعلى كذلك ليكون التبن محيطًا بالقمح والشعير من جميع الجهات ليحفظه من الرطوبة، وليكون فاصلاً بينها وبين التراب، ثم تؤخذ حجارة عريضة، ويكتب عليها اسم صاحب المطمور، وتوضع في الحبوب، من جهة القبلة، ثم يوضع التبن من فوق ويوضع فوقه التراب، ليكون المطمور مردومًا، ولكنه يعلو بعض الشيء عن الأرض التي هو فيها، ويؤخذ حجارة أخرى، ويكتب عليها كذلك اسم صاحب المطمور من جديد، ويوضع خارج المطمور من أعلى، وتردم بالتبن، ليكون دليلاً لصاحبه، فإذا ضاعت الحجارة التي خارج المطمور، فيرجع إلى التي في وسطه.

والعقلة تكون في أرض مستوية، وتعلو قليلاً عن الأرض المجاورة لها حتى لا تصل إليها مياه السيول أثناء هطول الأمطار.

والعقلة يعين لها حارس مقيم بها طول العام، ويكون أجره مرطة عن كل حمل في كل سنة، يدفع نصفها عند وضع الحبوب في المطمور، والنصف الآخر عند استخراج الحبوب.

وبخصوص حفر المطامير، إما يحفرها صاحبها، أو يقوم بحفرها حارس العقلة، مقابل نصف مرطة عن كل مطمور.

والعقلة تعتبر طريقة لتخزين الحبوب لكي تحفظ من الفساد.

الشّاطار

هكذا كان يسمى عند أهالي الجبل الغربي، وهو لم يعد موجودًا الآن.

والشاطار عبارة عن مكان مستوٍ من الأرض، وهذا المكان يضع فيه صاحبه ميزانًا أرضيًا، ويسمى في اللهجة المحلية (البصكولة).

ومن العادة يكون الشاطار في الأرض التي يكثر فيها نبات الحلفاء المعروف، حيث يقوم الأهالي في ذلك الوقت بجمع الحلفاء وبيعها كمصدر رزق، ويقال فلان يقلّع في الحلفاء.

والحلفاء نبات طبيعي يكثر في الجبل الغربي، وتتم عملية التقليع باستعمال عود خشبي يسمى (الزرار) يبلغ طوله حوالي خمسة وعشرين سنتيمترًا، حيث يقوم الشخص سواء أكان رجلاً أو امرأة بلف نبات الحلفاء حول الزرار، ثم جذبه بقوة، فينفصل النبات عن جذوره، ثم يجمع مع بعضه، ثم يربط بجزء منه، وبعد الربط يسمى (راس) راس الحلفاء وهو يزن ما يقارب خمس كيلوات أو أكثر قليلاً، ثم يوضع الراس، ويبدأ في إعداد الراس الثاني، بنفس الطريقة. .. وهكذا.

وفي المساء تجمع الروس في وعاء يسمى (الشبكة) وتوضع على الجمل ويرفعها صاحبها إلى الشاطار، حيث توضع على الميزان، ويدفع ثمنها لصاحبها نقدًا، ويختلف ثمن الكيلو في الحلفاء الخضراء عن اليابسة، فهو في الحلفاء اليابسة أغلى لأن وزنها بعد جفافها أخف من الخضراء .

وتؤخذ هذه الروس بعد الوزن وتوضع على بعضها في ذلك المكان المستوي ويوضع عليها كل ما يأتي به الناس من حلفاء لعدة أيام حتى تكون كومة (كدس)

كبير به الآلاف من الروس، وهذا يسمى الشاطار، ثم تشحن في السيارات وتنقل إلى المدينة لتصدر إلى الخارج للتصنيع وتحويلها من مادة خام إلى مواد مصنعة.

ومن العادة يكون بجانب الشاطار دكان صغير يباع فيه الشاهي والسكر وبعض الأشياء، فبعد دفع ثمن الحلفاء لصاحبها، فإنه يجد ما يحتاجه من سكر وشاي وغيرها في هذا الدكان.

الأسواق الشعبية

من العادة أن لكل منطقة يومًا أو يومين تقام فيهما الأسواق، فيكون يوم الجمعة والاثنين، أو السبت والثلاثاء، أو الأحد والخميس وهكذا دواليك، حيث يحضر الناس إلى الأسواق، بعضهم يأتي بالحيوانات والخضراوات، والملابس، والتمور، والشعير، والقمح، والفول، والحطب، والفحم، وغيرها، وبعضهم الآخر يأتي لشراء حاجاته، فيكون السوق مزدحمًا والحركة نشطة، وهنا يتواجد أشخاص، ووجودهم لازم في كل سوق، منهم:

1. المكّاس: وهو شخص من العادة يكون مكلّفًا من قبل الدولة، وذلك لجمع المكوس من الناس التي تبيع حيواناتها أو غيرها، فكل حيوان يباع في السوق يدفع عليه إتاوة، وهو ما يسمى بالمكس، حيث يذهب هذا إلى خزينة الدولة.
2. البرّاح: والبراح هو الآخر مكلف من قبل الدولة، وهو يقوم مقام الإذاعة أو الصحافة في الوقت الحاضر، فهو الوسيلة الوحيد لإبلاغ أوامر الدولة إلى المواطنين، يضاف إلى ذلك الأشياء الضائعة أو زيارة الأولياء وما إليها، حيث يأتي البراح في يوم السوق في ذلك الازدحام، ويقف في مكان مرتفع، وهو يقول: يا ناس الحاضر يبلغ الغايب، يقول ذلك عدة مرات فتتجمع الناس وتنتبه، فيقوم البراح بإبلاغ ما يريد إبلاغه، وهكذا ينتقل الخبر إلى بقية أفراد المجتمع.

3. السمسار: وهذا ليس مكلفًا من الدولة، ولكنه يتدخل للتوسط بين البائع والشاري في حيوان أو غيره، مقابل مبلغ من المال في ذلك يدفع له بعد إتمام البيع، وقد يقوم بالترويج لبضاعة قصد بيعها.
4. الكيال: وهذا كذلك ليس مكلفًا، ولكنه يملك الميزان وأدوات الكيل- المرطة ونصف المرطة، ربع المرطة، العشوري- فإذا باع أحدهم قمحًا أو شعيرًا، يأتي الكيّال ليكيل ذلك بأدواته مقابل جزء بسيط من المكيل، وإذا كان المبيوع يوزن وزنًا فيتم وزنه في ميزانه الأرضي مقابل جزء كذلك منه.
5. ومن الأصناف الموجودة بالسوق: الجلاب وهو الذي يجلب الحيوانات للبيع، والفراش وهو الذي يبيع الملابس والخردوات وغيرها، والفنداق وهو الذي يربط البهائم في الفندق، والبقال، والحداد.

المغارسة أو المخادمة

المغارسة هي عبارة عن أرض خالية من الأشجار، وصالحة للزراعة قد تكون مساحتها كبيرة، حيث يعطيها مالكها لشخص آخر قادر على الزراعة، ليغرسها بالأشجار المثمرة، وتسمى هذه العملية (المغارسة).

فيقوم هذا الشخص بتقديم مبلغ من المال لصاحب الأرض الأصلي تسمى في بعض المناطق (الشحمة) وهي دليل على نيته ورغبته في خدمة هذه الأرض، وهذا الأمر ليس مطلقًا.

ويقوم هذا الشخص باستلام الأرض وإعدادها وتجهيزها وحفرها، ثم غرسها بالأشجار المثمرة المتفق عليها، وغالبًا ما تكون تلك الأشجار أشجار زيتون.

ويتعهد المغارس الأرض بالسقي والتقليم والرعاية إلى أن تنمو هذه الأشجار وتصبح مثمرة – عندها تقسم هذه الأرض المشجرة نصفين، يأخذ مالك الأرض الأصلي نصفًا، والمغارس النصف الآخر، وتكون القسمة إما عن طريق القرعة أو التراضي.

ولا تشمل المغارسة الأرض التي لم يتم غرسها، فإذا بقي من الأرض جزء دون غرس فهو لمالك الأرض الأصلي وليس للمغارس حقًا فيه.

وهذه العملية كانت تساهم إلى حد كبير في تشجير الأراضي وتحويلها إلى أرض مشجرة بأشجار مثمرة ليستفيد منها الطرفان صاحب الأرض والمغارس.

ومدة المغارسة من ثلاث إلى خمس سنوات.

وإذا تمت هذه العملية دون موافقة الطرفين فإن المغارس لا يعطى شيئًا، وذلك لأنه يعتبر شبه متعدي خاصة إذا استغل ثمارها لمدة من الزمن قبل رجوع صاحبها أو عودته من الهجرة مثلاً.

الخمّاس (الخماسة)

الخماس هو رجل قادر على الحرث والحصاد وغيرها من أعمال الزراعة الأخرى، ولكنه لا يملك حيوانًا، وليست لديه بذور، ولا عدة حرث، ولا أرض، فيتفق مع شخص يملك الأشياء المذكورة، وتكون مقاسمة المحصول في نهاية الموسم بالخمس، فيستلم هذا الشخص الحيوان وعدة الحرث والبذور، ثم الأرض من مالكها، ويقوم بحراثتها بالقمح أو الشعير أو كليهما، مع تقديم صاحب الأرض المؤونة اليومية من أكل وشاي وغيرها للخماس، بالإضافة لأدوات الحصاد.

وعند نضج المحصول يقوم هذا الشخص بحصاد ذلك الزرع ووضعه في أماكن خاصة بذلك تسمى المندرة، بالدواب والإبل، ثم تصفيته وإعداده حتى يكون جاهزًا للكيل، عندها تتم القسمة بأن يأخذ صاحب الحيوان والأرض والبذور أربعة أخماس، وذلك الرجل (الخماس) يأخذ خمسًا واحدًا، فكلما كان لصاحب الأرض أربعة غرائر يكون للخماس غرارة واحدة.

يقال في الأمثال: خمّاس خير من صاحب سكة، أي نصيبه قد يكون خيرًا من صاحب السكة، لأن هذا لا يتحمل المصاريف، وإذا لم يكن المحصول جيدًا فإن الخماس لا يخسر شيئًا، ولهذا يقال كذلك في الأمثال الشعبية: " خمّاس ما ظهّر حمار من زرع ".

المزارعة

وهـي أن يمتلـك أحـدهم أرضًـا وحيوانًـا لحراثـة الأرض، ولكنـه لا يمتلـك (الزريعة) البذور، ومن الصعب الحصول عليها.

فعند نـزول الغيث، وبداية موسم الحرث، ومن العادة يكون ذلك في بداية فصل الخريف، وحتى نهايته، فإنه يذهب إلى شخص يمتلك البذور- الشعير أو القمح- ويأخذ منه مرطة أو مرطتين أو أكثر حسب مساحة أرضه التي سيحرثها، وحسب ثقة صاحب الزريعة فيه، ويقوم بزراعة البذور، ومراقبتها في عملية تسمى – الحوامة- أي يحوم الزرع بمعنى يتفقده حتى ينضج ثم يقوم بحصاده، ثم درسه، وعند الكيل فإن المحصول يقسم مناصفة بينهما، وهـذا ما يعرف بالمزارعة، وهي غير الخماسة.

يقول الشاعر في شأن الذي لا يمتلك زريعة (البذور):

يـا اللـي مـا عنـدك زريعـة جملـــك بيعـــه

وانشـــد حتـــى ميـــات شـــريعة

الرغّاطة

هم مجموعة من الأشخاص يتنادون لمساعدة أحدهم دون مقابل ويرون ذلك واجبًا عليهم ويكون ذلك في عدة أشياء، منها:

1. عند الحصاد في القبلة، والتي تكون بعيدة عن البلدة التي بها الإقامة، إذا أتم بعضهم حصاد زرعه وبقي الآخر لم يتم الحصاد، فإنهم يرون أنه من العيب ترك ذلك الشخص، والعودة إلى البلدة، بل يقومون جميعًا بالفزعة معه وذلك بالحصاد ليوم أو يومين حتى يفرغون من ذلك ثم يرجعون جميعًا إلى البلدة، وقد حصد كل منهم زرعه، ولم يبق منهم أحد.
2. في البناء، فإذا أراد أحدهم بناء دار فإن الرغّاطة تكون يوم السقف، لأن السقف يحتاج إلى أيد كثيرة، للخلط والعجن، والرفع، والتسوية وغيرها. وجماعة الرغّاطة تأتي دون دعوة من صاحب الدار، لأنهم يرون ذلك واجبًا عليهم تمليه الروابط الاجتماعية والأعراف المعمول بها في القرية. وصاحب الدار لا يقدم شيئًا سوى أنه يذبح شاة ويعد وجبة الفطور والغداء في ذلك اليوم. وينتهي العمل في المساء بالشكر والتقدير والمحبة، حيث يظهر التعاون في أسمى معانيه والتكافل الاجتماعي في أعظم صوره.
3. ولا تقتصر الرغّاطة على الحصاد والبناء ولكنها تكون في أشياء أخرى مثل حفر الآبار، وجزّ الأغنام وغيرها.

الشاهي

الشاهي لم يكن في الماضي كما هو الآن (عالة، طواسي، ولقامة، وصفاية، وصفرة، نشافة، رغوة........إلخ).

وإنما كان عبارة عن برّاد واحد، وطاسة واحدة أو اثنتين على أكثر تقدير، حيث يوضع البراد على جمر النار، وفي بعض المناطق يوضع على ركّابة من حديد ذات ثلاثة أرجل، ويوقد تحته النار، والتي تكون من سعف النخيل، ويصب فيه الماء بالقدر المطلوب، وكذلك الحشيشة (الشاي) ويطبخ ثم يصب فيه السكر، وهذا الشاي يسمى (معجون) وبعدما يتم نضجه، يمسك البراد مع عروته باستعمال قطعة الورق حتى لا تحترق اليد من الحرارة، ويصب الشاهى في الطاسة (والتي من العادة تكون صغيرة، ولازالت تستخدم حتى الآن) يصب الشاهي إلى جروح الطاسة، ويوزع على اليمين- الأكبر فالأكبر، وبعدما يتم التوزيع يعاد صب الماء مرة أخرى على الحشيشة التي في البراد ويوضع فوق النار من جديد، وهكذا ثلاث مرات.

يقال في المنظومات:

ظهـرت حشيشـة ياعليـك بليـه   قلقـت النـاس كلهـا جمليـة

والحشيشة لم تكن بالشكل الذي نعرفه الآن، معلبة كيلوات، وأنصاف وأرباع، بل كانت تباع بالميزان، حيث يوجد عند التاجر صناديق ذات عبوة كبيرة، وأهم الأصناف التي كانت موجودة حشيشة الكبشين، وحشيشة الحمامة، والشمعدان، والثلاث وردات.

كما أن السكر يباع بنفس الطريقة، والمعروف في ذلك الوقت أن الإمكانيات المادية بسيطة فالشخص يشتري (مائة وعشرة) أي مائة جرام سكر وعشرة جرامات حشيشة، أو خمسين وخمسة، أي خمسين جرام سكر وخمسة جرامات حشيشة، وقد يستلف الشخص من غيره فيقال: طاسة جمام سكر وإلى الجروح حشيشة. وبهذا الوزن المذكور يعمل الشاهي أكثر من مرة.

وكان النساء لا يشربن الشاهي في ذلك الوقت، قال شاعرهم على لسان البراد:

البـراد يفكـر قـاللهم بيعـوني أنـتم ظهرتـوا والنسـاء شـربوني

هذه الطريقة التي ذكرتها كانت تستعمل في البيوت (بيوت الشعر النجع عند أهل البادية).

وكان الأهالي يجتمعون على الشاهي في الليل يتبادلون الحديث، ويناقشون مشاكلهم، ويحاولون إيجاد الحلول لها.

وهناك نوع آخر، وهو الشاهي الذي يعمل في الدكاكين، ففي بعض الدكاكين، يعمل الشاهي على (منقل) نار الفحم، وهو كذلك ثلاثة أطيس، ولكن كل واحد حاضر، ويريد أن يشرب الشاهي يدفع (بايه) أي ما عليه، ومن العادة يكون المبلغ قرش أو قرشين.

أما في وقتنا الحاضر فقد تغير ما كان موجودًا، حيث تتبارى النساء في اقتناء العالات المختلفة، وأصبح براد للشاي وآخر للسكر مع الرغوة، والصفاي والصفرى والنشافة واللقامة كما هو معروف، وربما تكون الطاسة الثالثة باللوز أو الكاكوية، يرافقها الحلويات في كل طاسة.

قال الشاعر في الشاهي:

الشـاهي شـهاوي النفس لميعـاده ويزهـى دليلـي لا رسـم بـراده

زيارة الأولياء (المرابطين)

من العادة أنه في كل منطقة يوجد ضريح لولي، أو مجموعة أضرحة لعدد من الأولياء، وتعرف عند الأهالي بالمرابط والمرابطين، وتكون في أماكن متفرقة، والأضرحة تكون مبنية بالطوب، أو الحجارة في شكل مربعات، أو أقواس تعلوها في كثير من الأحيان قبة، تكون بلون خاص أبيض أو أخضر، وهذه الأضرحة تعلق أمامها أو فوقها أعلام، وقد يكون بها أواني فخارية صغيرة، يضع فيها الزوار جمرات من النار ويوضع عليها الجاوي، ليعطي الرائحة الطيبة.

وتقوم بعض النساء والرجال بزيارة هذه الأضرحة للتبرك والدعاء، ومن العادة أن يحدد موعد رسمي للزيارة العامة المعلن عنها، والمحدد تاريخها، تشترك فيه القبيلة أو القرية، وربما القرى المجاورة، حيث يخرج الأهالي في ذلك اليوم إن كانت الزيارة تستغرق يومًا واحدًا، وفي اليوم الأول إن كانت الزيارة تستغرق يومين أو أكثر، حيث يذهبون إلى المكان الذي به الضريح، حيث تبنى الخيام، وتذبح الذبائح، ويقدم الطعام، ويقوم الفرسان باستعراض خيولهم في السباق، والأهم من هذا هو إقامة الحضرة في النهار أو في الليل، حيث تحضر الفرق المختلفة والتي تسمى العيساوية، وهي الطريقة العيساوية- وتكون كل فرقة مصحوبة بآلاتها وما يخصها، وتبدأ الحضرة بالأذكار على أنغام الآلات، ومن العادة أن تكون في مدح الرسول- صلى الله عليه وسلم- ولكن يتخللها (الجديب) وهو الترنح إلى الأمام وإلى الخلف، وربما يصل الحال ببعضهم إلى أن يفقد شعوره، فلم يعد يميز، وقد يقوم بعضهم بضرب الموسى في بطنه، وإخراجه دون وقوع أذى، كذلك يستخدم المنجل الحامي حيث يقوم العيساوي بلعقه بلسانه،

ويكون ذلك بعد أخذ الإذن من الشيخ- شيخ العيساوية- ويستمر الحال هكذا لساعات طويلة، بعدها تنتهي الحضرة، وتكون نهايتها بالدعاء بالخير والغيث النافع، وقبول الزيارة ممن جاء زائرًا بقولهم: إنشاء الله زيارة ونيارة.

وأغلب زيارات الأولياء – فيما أعلم- تكون في نهاية فصل الصيف وبداية فصل الخريف، وهذا الوقت يحتاج الناس فيه إلى الغيث النافع لأنه بداية موسم زراعة القمح والشعير، ولعل ذلك الذي جعل الزيارة في هذا الوقت بالذات.

أما بخصوص المرابطين، فالناس كانت في الماضي تعتقد فيهم اعتقادًا راسخًا، حتى يصل الأمر ببعضهم أنه يمتنع عن الحلف إذا طلب من أن يقسم بالمرابط الفلاني على قطعة أرض أو غيرها لأنه يعتقد أن هذا المرابط يضره، وربما يصيبه بمصيبة عاجلة وليست آجلة.

أما إذا طلب من أن يقسم بالله فلا يمتنع من ذلك، وهذا راجع إلى التخلف الثقافي والديني الذي كان سائدًا في المجتمع في ذلك الوقت، ولازال بعض الناس يحلفون بالأولياء حتى الآن وإن كان ذلك قليلاً حيث إن هذه الظاهرة تكاد تندثر.

الفقي

كان سكان القرى في المجتمع الليبي أميين إلا نسبة قليلة درست في بعض الزوايا، فتجد أن الذين يعرفون القراءة والكتابة أعدادهم قليلة، يقصدهم سكان القرية لقراءة رسالة قد ترد أحدهم، أو كتابة جواب يريد أن يرسله أحدهم إلى منطقة أخرى.

وفي هذه القرية يكون الفقيه أو الفقهاء.

والفقي يكون حافظًا لبعض سور القرآن، ويمتلك مجموعة من الكتب الصفراء، وكما يقولون: يسبب على بركة الله – فيقصده الأهالي لشفاء مرضاهم أو لإخراج الجن أو دفع العين وغيرها.

والذي به مس من الجن يقال عنه: ضاربه العون.

وأكثر رواد الفقي من النساء بقصد علاج أطفالهن أو ليعمل لهن عملاً يكون مانعًا للزوج من الزواج بأخرى، أو لجلب النصيب.

ويقوم هذا الفقيه بكتابة أوراق بها آيات قرآنية، ثم مربعات يوضع بها أرقام وطلاسم لا تقرأ، وحجابًا يكون به نجمة داود (النجمة السداسية) ويجعله في شكل مثلث، ويأمر بوضع الأوراق في الماء والزيت أو العسل أو أي شيء آخر من هذا القبيل، ثم يشرب كل يوم ورقة، أما الحجاب فإنه يبخر بالجاوي أو الفاسوخ أو الحلتيت، ويعلق، ويحدد له الجهة التي يعلق بها، ويقوم الفقي بكتابة ما يسمى بالحصن الحصين، وهذا الحصن عبارة عن ورقة طويلة قد يزيد طولها على المتر، أما عرضها فلا يتجاوز عشرة سنتيمترات، يكتب فيها بعض الآيات القرآنية، ثم طلاسم لا تقرأ، ومربعات لا تفهم، وأعداد لا يعرف مدلولها، ونجمة

داود، ثم تلف هذه الورقة بعد أن تبخر بأشياء يطلبها الفقي. إذا كان صاحب الحصن رجلاً، يوضع الحصن في قطعة من الجلد وتعلق على الجانب الأيمن، وإذا كانت امرأة فإنها تضعه في الحصن المتخذ من الفضة والذي تعلقه على صدرها.

وهذا الحصن في معتقداتهم يحفظ صاحبه من كل الشرور من الجن والإنس، وأم الصبيان، والعين والحسد، ويجلب الرزق، ويأتي بالزوج والأولاد، وقائمة طويلة.... إلى ما لا نهاية.

وما يأخذه الفقي من مقابل يكون في العادة مبلغًا بسيطًا أو بيضات (حارة دحي) أو شيء من الثمار، ويسمى البياض، باستثناء الحصن فإن مقابله كبير.

والفقي له مكانة كبيرة في المجتمع لدرجة أن الغناية التي تلاعب طفلها لا تتمنى له سوى أن يكون فقيهًا، حيث تقول:

لا نبغيـــك تعانـــد قـــوم   ولا تركـــب لـــي ع الحمـــرا

غيـر فقـي وفـي يـدك لـوح   واللـــي تسّببلــــه يبـــرا

الحجّام

وهو رجل ذو خبرة في مجال الحجامة، والتي تعتبر علاجًا إسلاميًا، ورد فيها كثير من الأحاديث النبوية الشريفة، وثبت أن الرسول – صلى الله عليه وسلم- قد احتجم عدة مرات، وأمر بالحجامة، وقد بينت كتب التراث الإسلامي ذلك.

والحجام يملك وسائل الحجامة، وهي تتكون من شكل يسمى (مغاثة) وجمعها مغايث وهي تصنع من الحديد، والموسى.

والحجام يتعرف على مكان الألم من المريض، ثم يقرر المكان الذي سيضع فيه المغاثتين، فقد تكونان تحت الكتفين، أو أسفل الرأس من الخلف، أو مؤخر الظهر أو الصدر، أو غير ذلك، حيث يقوم الحجام بإشعال ورقة صغيرة ملفوف بشكل قمع، ويدخله وهو مشتعل في المغاثة، ثم يضع فوهتها على الجلد في المكان المحدد، فتجذب الجلد إلى الخارج، ثم يزيلها ويقوم بشرط هذا المكان بموسى حاد عدة جروح صغيرة متقاربة، ثم يعيد عليها المغاثة بالطريقة السابقة، فيخرج الدم في تلك المغاثة ويقوم الحجام بإزالتها وإفراغها، ثم إعادتها من جديد أو إنهاء الحجامة، يعود ذلك لرأي الحجام، ويسمى ذلك الدم – دم فاسد.

وقد يمارس الحجام علاجًا آخر وهو ما يعرف (بالبقط) وهو أن يضرب الموسى في عرق الجبهة، فيخرج الدم الزائد، ثم يوقف الحجام ذلك الدم بإغلاق العرق.

ويتقاضى الحجام أجرًا زهيدًا، وقد لا يأخذ شيئًا، وقد ثبت طبيًا في عصرنا هذا فائدة الحجامة، وعلاجها لكثير من الأمراض، وتغيرت طرق الممارسة لها وأدواتها.

الوشّامة

وهي امرأة أو أكثر معروفة في المنطقة أو في النجع تجيد مهنة الوشامة.

والوشامة عبارة عن أشكال تشبه الرسم تضعها هذه المرأة على وجه الفتاة حيث تكون في الجبهة وعلى الذقن على شكل خط نازل من أعلى إلى أسفل وربما على الخدين، بالإضافة إلى ما يشبه الرسوم على اليدين.

وطريقة الوشام تقوم هذه المرأة بوخز الفتاة بالإبرة في أماكن قريبة من بعضها في الموضع المراد فيه الوشام، حيث تشكل الشكل المطلوب وبعد أن يسيل الدم من هذه الوخزات في هذا الشكل تقوم بوضع الكحل فوقه ويبقى فترة، بعدها يأخذ مكان ذلك الشكل اللون الأزرق، ويكون علامة جمال عند المرأة في ذلك الوقت.

فإذا خطبت الفتاة فلابد أن تذهب إلى الوشامة.

والمقابل الذي تأخذه الوشامة رمزي، بيضات أو تمر أو تين.

وقد انقطعت هذه الوشامة الآن بل إن بعض النساء يزلن آثار الوشامة بالجراحة محبذين التخلص منها.

القابلة

وهي امرأة معروفة ذات خبرة في مجال القبالة، فعندما يبدأ المخاض لدى إحدى نساء المنطقة فإن هذه المرأة تستدعى على الفور، لتباشر مهمتها وتقوم بما يتطلبه الموقف حتى تتم عملية الولادة بسلام. عندما تبلغ القابلة أهل المرأة بالمولود وجنسه، قد ترتفع الزغاريد خصوصًا إذا كان المولود ذكرًا.

ومقابل القابلة بسيط ورمزي لا يتعدى بعض التمر أو التين أو الدقيق. .. إلخ.

الختان

كان الناس يهتمون كثيرًا بختان أولادهم، ويجعلون من ذلك مناسبة يقام فيها الاحتفال، ويسمى (الطهار) والولد يقال له مطهّر، والقائم بهذا العمل (الطهّار) والاسم (الطهارة).

وكأن الولد بعد الختان أصبح مطهّرًا.

ومن العادة أن يستعد ذو الشأن لذلك مقدمًا مثل مناسبة العرس، حيث يتم إعداد ما يلزم من رحي الشعير والقمح وإعداده ليكون جاهزًا، وإعداد الذبائح، وجميع المتطلبات.

وفي اليوم المحدد يبنى بيت الشعر الخاص بالمناسبة، ويبدأ الغناء، ويكون غالبًا يوم الخميس، حيث يشارك الأهل والجيران في ذلك، وفي يوم الجمعة يتم إعداد وجبة الغداء للمدعوين، وبعد الغداء تتم عملية الختان، والتي يقوم بها رجال معروفون في القرية، يمتهنون هذا العمل، حيث توضع الحصيرة (الفراش) في وسط البيت، ثم يوضع فوقها تراب (مغربل) أي ناعم، ثم يؤتى بالطفل، وقد لبس سورية جديدة بيضاء، وكبوس أحمر جديد، يلصق بهذا الكبوس قرن صغير وخميسة، وكذلك الفاسوخ ومواد أخرى، وذلك حتى لا تنال العين منه، أي أنه يكون محفوظًا من العين بهذه الأشياء المعلقة. كما كانوا يتوهمون.

ويجلس الطفل على شيء مرتفع أمام الطهّار فوق الرمل المغربل، وفي هذه اللحظات تكون الأم قد وضعت إحدى قدميها في إناء به ماء بارد، يفسّر ذلك بسلامة الطفل، وأن الأم لن تتأثر بشيء، أو حتى لا تشعر بألم ولدها.

وفي هذه الأثناء يقوم الطهّار بالختان بأدواته البسيطة التي يستعملها، ولا يستغرق ذلك وقتًا طويلاً. ويقوم أحد الأقارب في هذه اللحظات – لحظات الختان- بتغطية **الطفل** والطهّار ومن يساعده بالجرد – الحولي، وفي هذه الأثناء ترتفع الأغاني التي تقول:

طهّر يا مطهّر صح الله ايديك لا توجّع الغالي لا نغضب عليك

فرشنا الحصيرة وغربلنا التراب وحضرنا محمد والشيطان غاب

اجعـل نهـارك سـعيد مـا فيـه تنكيـد

علـى لابـس الكبـوس جديـد

بالله صلّوا يا حضّار صغار وكبار علـى النبـي مشـارف الأنـوار

اجعل نهارك يوم أغر- يطرد الشر علـى لابـس الكبـوس حمـر

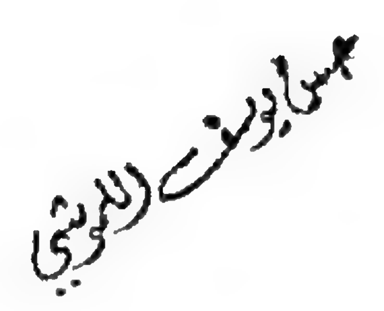
وين أولاد عمه وين أولاد بوه يرموله الدراهم ويزيدوا ينحلوه

ويرمى من العادة في هذه المناسبة النقود (نحيلة) للطفل.

وأحيانًا يقوم جد الطفل أو أبوه بنحله قطعة أرض أو شجرة يتم تحديدها، أو شاة أو غيرها، ويسجل ذلك في حجة عرفية بعد الإعلان عنه أمام الجميع.

وقد ينحل الأب أم الطفل قطعة ذهبية إن كان قادرًا على ذلك.

وفي بعض الأحيان يقرن الختان مع العرس فيكون الحفل واحدًا.



الشلتات

رجل يضع على حماره شاريتين، والشارية عبارة عن وعاء من الحلفاء- أو سعف النخل- من كل جهة شارية، وهو يتجول في الأرياف، يتنقل من نجع إلى نجع، ومن مكان إلى آخر، يستبدل ما عنده من بضاعة مقابل (الشلاتيت) وهي عبارة عن الثياب البالية القديمة التي يعاد تصنيعها- ولهذا سمي (الشلتات) – أو الصوف أو القمح أو الشعير أو غيره.

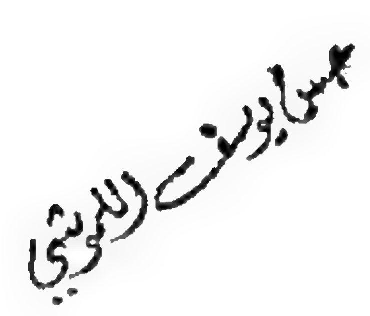
وأما بضاعته فهي القدور، الخلالات، المخايط، الكحل، والجاوي، ولوبان، والمستكة، والفيلالي، وهو نوع من الجلد، والعقيق، والودع، والخواتم، والمناقيش، والمقاسات، والسلك، والإبر، والفاسوخ، والمحلب، والقرنفل، والجدرة، والعرضاوي، وغيرها، وأكثر زبائنه من النساء.

البدّال

رجل يضع على حماره شارتين، ويجول هنا وهناك، مثل الشلتات، إلا أن البدال يبدل الفول أو البازيليا أو الحمص، أو غيرها، مقابل الشعير أو القمح، أو التمر، أو التين اليابس أو البيض.

ويكون البدل راس براس، أو راس براسين، أو راس بثلاثة روس.

والراس عبارة عن كيلة من الفول مثلاً يعادل كيلتين من القمح... وهكذا، وهو ما يعرف عندنا اليوم بالمقايضة أي استبدال أشياء عينية بمثلها أو بشبيهتها أو خلافها دون استعمال النقود.



الشبّاحة والتقّازة وخط الرمل

في بعض المناطق قد تجد رجلاً أو امرأة، يدعي بأنه يخبر الشخص بما سيحدث له في المستقبل – أي يدعي الكهانة – أو معرفة ما غاب عن الإنسان من خير أو شر– مع أن الغيب لا يعلمه إلا الله – من هؤلاء:

1. الشباح: قد يكون امرأة أو رجلاً، يعرف في المنطقة بالشبّاح أو الشبّاحة، وقد يقوم الفقي بهذا العمل بالإضافة إلى عمله المذكور، حيث يسأل الشباح الشخص عن اسمه واسم أمه إن كان لا يعرف، أو يأخذ شيئًا من ملابسه أو غيرها، وقد ينظر في كتاب، ثم يخبره بأشياء قد وقعت له، ويخبره عن أشياء ستقع له في المستقبل، قد يقع بعضها صدفة، فيظن أن ذلك من علم الغيب.

وقد يوحي له الشيطان عن طريق القرين ما وقع في الماضي، فيصدق الشخص ما أخبر به عن المستقبل.

2. التقازة: من العادة أن تكون امرأة، وهي تفتح شبر يدها اليمنى– من أصبعها الإبهام إلى أصبعها الخنصر– ثم تكيل بها يدها اليسرى، بدءًا من أصبعها الوسطى، وانتهاءً بأعلى الكتف، واليد اليسرى تكون ممدودة في هذه الحالة.

وفي النقطة التي وقف فيها الكيل على الكتف تعيد الكيل في الاتجاه المعاكس، أي إلى أصبعها الوسطى، وهي تقول: ساولتك بالنبي تصدقي ما تكذبي، وتضيف إلى هذه العبارة المطلوب من هذه العملية.

فإن زاد الكيل بأن بقي بعض أصابع اليد اليمنى زائدة على بداية الكيل، فإن ذلك علامة خير، وأن المطلوب منه سيحصل، وإن كان عكس ذلك فالأمر غير مرغوب فيه.

وفي أكثر الأحيان يكون الكيل زائدًا، لأن التقازة تتحكم في ذلك.

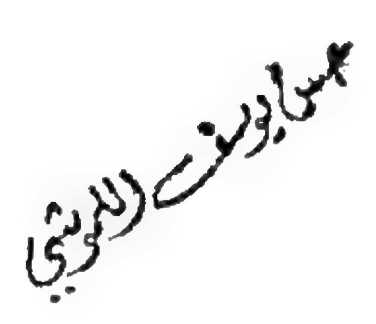
3. خط الرمل: يوضع خطوط على الأرض متقاطعة، وذات أشكال مختلفة، وينظر إليها الفقي، ويحللها، ثم يخبر صاحب الشأن بما تحويه هذه الخطوط من خير أو شر، وما سيصادفه من نجاح وتوفيق، أو عودة غائب، أو شفاء مريض، أو إيجاد ضالة، أو الوصول إلى الحبيب.

وقد يكون هذا بشكل آخر، وهو أخذ حصيات صغيرة، أو مجموعة من النوايات، وبعثرتها على الأرض بشكل عشوائي، ثم يفسر وقوعها، وإن هذا التفسير خيره وشره هو من حظ الطالب لذلك.

ومن الملاحظ أن أكثر المترددين على ذلك هم من النساء، لاعتقادهن الكبير في ذلك.

وأرى أن الموضوع يتعلق بالأمور النفسية للإنسان، فقد تكون نفسية إنسان مضطربة ينتظر إنسانًا غائبًا، أو مريضًا مشرفًا على الهلاك، أو حبيبًا تمنعه الحواجز، أو أخًا أو أبًا كل منهما بعيد ،فتتجه هذه المرأة إلى الشباحة علّها تجد عندها ما يريح نفسيتها ويطفئ نارها.

وهذه الصور وإن بقي بعض منها في الوقت الحاضر، إلاّ أن الناس قد اتجهت إتجاهًا آخر، اتجهت إلى الأبراج وما تقوله، وإلى المنجمين والفلكيين وما تراه من حركات النجوم، وإننا نرى ذلك في قنوات مرئية مخصصة لهذا الشأن.



القوّالة

وهي امرأة تسكن القرية، وتكون معروفة للجميع، تجيد (والعياذ بالله) القول المنكر في الوفيات، وهي تتزعم المنكور، عند وفاة أحدهم، في اللحظات الأولى للوفاة يرسل إليها لتحضر إلى مكان المأتم، ثم تتوسط النساء وأمامهن برميل كبير أو طبل، ويأخذ النساء في الضرب على ذلك البرميل، وتتزعم القوّالة ذلك المنكور بالقول الذي يبدو أنها تحفظه كالنشيد، وهو قول كله جزع وعدم رضى بما قدّر الله، والنساء يرددن تلك الأقوال وراءها، ويلطمن الخدود ويشققن الجيوب، ولا يستطيع أحد أن يوقفهن، ويستمر ذلك ليوم أو أكثر.

وهذه القوّالة لم يعد لها مكان الآن بعد انتشار العلم والمعرفة، وأصبحت من الصور التي يأسف المرء حين يذكرها.

السمن

يحلب الحليب من الأغنام والماعز أو البقر، ويوضع في وعاء رواب، ويوضع الوعاء في مكان دافئ حتى يروب الحليب الذي بداخله، ثم يوضع الحليب الرائب في الشكوة، وتنفخ المرأة الشكوة بالفم ويربط فمها بالوكاء، ثم تضعها المرأة على ركبتيها، وتحركها يمينا وشمالا حتى تتجمع الزبدة في فم الشكوة وتستخرج، وتكرر المرأة ذلك عدة مرات، حتى يتم استخراج جميع ما بالحليب من زبدة، حتى يبقى ما يعرف باللبن، حيث يشرب أو يضاف إليه قليلا من الماء، ويشرب، أو يؤكل به التمر، أو التين المجفف، أو يوضع على (العيش) ويؤكل به.

وعند تجميع الزبدة لعدة أيام تقوم المرأة بتذويبها أي تحويلها إلى سمن، وذلك بإعداد قدر كبير، توضع فيه الزبدة المجمعة، ويوضع على النار، ويضاف إليه الدشيشه (الجريش) من الشعير، ويستمر ذلك حتى يتم النضج، ويعرف ذلك بترسيب الدشيشة في قاع القدر، وربما يضاف إليها قليلا من السكر، ثم يفصل السمن عن الدشيشة بواسطة شاش، أو قماش رقيق ويحفظ في إناء خاص قد يكون عكة أو زيرا أو غيرها، أما الدشيشة التي بقيت في القدر فإنها تسمى (الخلاصة) يضاف إليها السويقة، و تؤكل، وهي لذيذة جدا.

السخاب[1]

يؤخذ المحلب ويدق جيدا، ويضاف إليه الجاوي الأسود من أجل أخذ اللون الرائحة منه، ثم يعجن بمنقوع السواك والقرنفل، ويعجن جيدًا، ثم يشكل حسب الرغبة، أو حسب المناطق، حيث يشكل العجين بمهارة على شكل مثلثات أو غيرها.

ويخرز في خيوط متينة جدا ورقيقة، ويضاف إليه نوع من الخرز والعقيق الملون، وربما يضاف إليه الزعفران ويجفف في الظل حتى لا يتشقق إذا جفف في الشمس، كما يتم المحافظة على الرائحة الزكية التي تنبعث منه. والسخاب تلبسه المرأة على صدرها فيعطي رائحة زكية تستمر معها طالما بقيت على ذلك.

وهناك سخاب القرنفل، حيث تنقع أعواد القرنفل (البذور) في الماء حتى تصبح طرية، ثم تشكل منها العقود عن طريق خرزها بإبرة وخيط، ثم تجفف ثانية، وتستعمل.

وهناك نوع آخر من السخاب، وهو سخاب الخروب، ويتكون من حبوب الخروب، حيث يتم تنقيع حبوب الخروب في الماء، ثم تخرز في خيوط، وتشكل على هيئة أشكال مختلفة مع تزيينها بالخرز، خاصة خرز حبوب الزيتون، وهو يشبه حبوب الزيتون من ناحية الشكل، ولكن لونه أصفر لامع مثل الذهب، ويتفاوت طوله من نوع إلى آخر، وكلما كان أطول كان أجمل وأغلى، ويلبس حاليًا من قبل العرائس مع بدلة (الصدرة).

([1])- اللهجة الليبية تبدل السين صادًا فيقولون الصخاب .

الرُّب

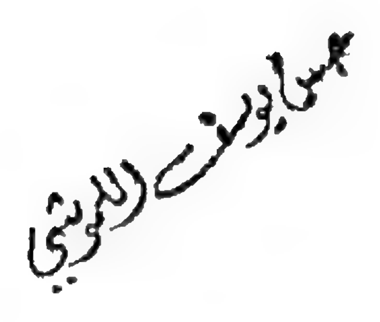
يؤخذ التمر المراد صنع الرب منه، وينزع منه النوى، ويغسل جيدًا ثم يوضع في قدر مع الماء، ويوضع فوق النار، وكلما نقص الماء يضاف إليه الماء الساخن حتى ينضج، ثم يصفى المرة الأولى.

ثم يضاف الماء إلى التمر مرة أخرى، ويوضع من جديد على النار، ثم يصفى ثم يعاد من جديد للمرة الثالثة، ثم بعد ذلك يوضع الرب المصفى على النار من جديد لكي يكون (معقدًا) ثم يحفظ في الوعاء المخصص العكة أو الزير أو غيرهما.

والرب يصب مع زيت الزيتون على العصيدة ويؤكل، أو مع السمن.

ونرى أكثر استعمال الرب في يوم مولد الرسول صلى الله عليه وسلم حيث تقام الاحتفالات ويقدم في صباح ذلك اليوم العصيدة والزيت والرب، أو السمن والرب.

كما يفعل ذلك عند الولادة فتقدم العصيدة والزيت والرب، أو السمن والرب للنساء اللاتي يأتين لتقديم التهاني وإعطاء النحيلة.



المَسْدى

يصنع من الخشب ويتكون من أربع قطع خشبية، قطعتان يلف فيهما الجداد، قطعة فيها الجداد غير منسوج، وهي سفلية، وقطعة يلف عليها الجرد المنسوج، سواء كان جردًا أو وزرة، أو بطانية، وثلاث قصابي يتداخلوا بين أذرع الجداد، وقطعة أخرى وهي الجريدة، وهي التي تلف عليها النيرة، والخلالة وهي الآلة التي يسدى بها الطعمة بين أذرع الجداد – خيوط الجداد – وهي تصنع من الحديد.

والمسدى منه نوع خاص لنسج الجرود والوزارى – العباءة – وهذا يكون أقل عرضًا.

والجرود يكون لونها أبيض من الصوف الأبيض، والوزرة – العباءة – يكون لونها أسود أو احمر، وكلها تتخذ من الصوف الذي يحمل هذا اللون.

والجرود والوزارى من لباس الرجال، وتتفنن النساء في نسجه، وقد يضعون على حاشية الجرد علامات صغيرة تدل على ذلك.

والمسدى منه نوع آخر خاص بنسج البطاطين، وهو أكبر عرضًا، ويستخدم لصناعة البطاطين التي تكون موادها من الصوف والشعر وغيرها.

وهناك نوع ثالث يستخدم لصناعة (الفليج) وجمعه (فِلْجة) التي تكون مجموعة منها بيت الشعر (الخيمة) وهذه تصنع من شعر المعز مع وبر الإبل.

وكذلك الحمول – جمع حمل – والمراقيم جمع مرقوم، وهو ذو ألوان وأحجام مختلفة.

وكذلك الوسائد والغرائر – جمع غرارة – والمخلاة والخرج وكلها تصنع على المسدى من خلط وبر الإبل بشعر المعز.

ومن العادة في المنطقة توجد بعض النساء اللاتي تجدن عملية السداء – أي عندما تريد امرأة مثلا صنع شيء من الأشياء التي سبق ذكرها، فإنها تستدعي امرأة من المعروفات في المنطقة بهذا العمل – فتقوم بإحضار المسدى، وتسدّي لها – النسيج، حتى يتم ذلك ثم تترك لها عملية النسج والتي قد تستغرق شهرًا، ثم عند النهاية تسمى عملية القطع يتم فصل المنسوج من المسدى، ويكون قد اكتمل وأصبح جاهزًا للاستعمال.

وتعطى المرأة التي قامت بالسداء مقابلاً بسيطًا يشمل بعض القمح أو الشعير أو الدقيق أو التمر أو التين أو مبلغًا ماليًا.

لحم الشاة والراس

الشاة المذبوحة بعد سلخها وإخراج أمعائها وبطنها ومعلاقها فإنها تقسم كما يقال على (المفاصل) وهذا عند وجود الضيوف، فإنه من الكرم الذي يراه الليبي واجبا أن يكون اللحم الذي يقدم مع الطعام على المفاصل، وهذه المفاصل هي:

المقادم اثنين وبكل واحد منها: الكتف، والقصير، وبولدلودة

المواخر اثنين وبكل واحد منها: المخروقة، العرقوب، وبولدلودة

فيكون مجموع المفاصل اثنتي عشرة لحمة على المفاصل ويبقى من الشاة الضلوع والكرايم فلا تقدم للضيوف إلاّ في وجبة البازين بالمسلان.

أما الرأس فانه يقسم إلى سبعة لحمات يقال في الأمثال الشعبية: الراس سبعة والأحباب ثمانية.

وهذه الأقسام هي:

(حنكين، ووذنين، وعينين، وخنشوش ويقصد به الأنف) فهذه سبعة أقسام.

المنوحة

عندما تكون النزلة (النجع) في القبلة – أي بعيدًا عن الديار- ويكون ذلك في فصل الربيع، ويكون من بين أهل النزلة جار فقير لا يملك ماعزًا ولا ضانًا يمكن أن يحلبه ويستفيد من لبنه كبقية سكان النزلة، فإن هؤلاء يعطونه عنزًا أو شاةً بصورة مؤقتة بقصد الاستفادة منها مثل جيرانه فتتجمع لديه مجموعة من الماعز والضأن يستفيد من لبنها طيلة وجوده معهم في فصل الربيع، ثم يقوم بإرجاعها عند انتهاء الموسم وكل شاة تسمى (منوحة) وهو عمل رائع يستحق التقدير، وهو يدل على مدى الترابط والتكافل الاجتماعي الذي كان موجودًا في هذا المجتمع.

فهرس المحتويات

الدكتور: موسى محمد زنين

صور من التراث الشعبي

